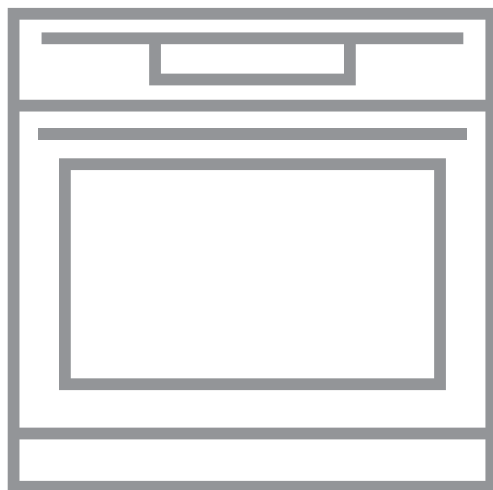


► BG Ръководство за употреба	2
CS Návod k použití	55
ET Kasutusjuhend	104
HU Használati útmutató	154
LV Lietošanas instrukcija	203
LT Naudojimo instrukcija	252
PL Instrukcja obsługi	304
PT Manual de instruções	355
RO Manual de utilizare	405
SK Návod na používanie	454
ES Manual de instrucciones	504

USER MANUAL



BSE792380B
BSK792380M

AEG

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто. Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.aeg.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....	11
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	4	4.1 Контролен панел.....	11
1.2 Обща безопасност.....	4	4.2 Екран.....	12
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	13
2.1 Инсталация.....	6	5.1 Първоначално почистване	13
2.2 Електрическо свързване.....	7	5.2 Първо свързване.....	14
2.3 Използване.....	7	5.3 Начално предварително затопляне.....	14
2.4 Грижа и почистване.....	8	5.4 Как да настроите: Твърдост на водата.....	14
2.5 Готвене на пара.....	9	6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
2.6 Вътрешно осветление.....	9	6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	15
2.7 Обслужване.....	9	6.2 Водосъдържател.....	16
2.8 Изхвърляне.....	9		
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10		
3.1 Общ преглед.....	10		
3.2 Аксесоари.....	10		

6.3	Начин на използване: Водосъдържател.....	17	11.4	Напомняне за почистване.....	38
6.4	Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара.....	17	11.5	Как да почистим: Водосъдържател.....	38
6.5	Как да настроите: Готвене SousVide.....	19	11.6	Начин на използване: Отстр. на котл. камък.....	39
6.6	Как да настроите: Помощ при готвене.....	20	11.7	Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	40
6.7	Функции за затопляне.....	21	11.8	Начин на използване: Изплакване.....	40
6.8	Бележки относно: Печене с влажност.....	24	11.9	Напомняне за изсушаването....	41
7.	ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	24	11.10	Начин на използване: Сушене.....	41
7.1	Описание на функциите на часовника.....	24	11.11	Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	41
7.2	Как да настроите: Функции на часовника.....	24	11.12	Как да подмените: Лампа.....	43
8.	КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	27	12.	ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	44
8.1	Поставяне на аксесоари.....	27	12.1	Как да постъпите, ако.....	44
8.2	Термосонда.....	27	12.2	Начин на управление: Кодове за грешка.....	46
9.	ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	30	12.3	Данни за сервизно обслужване.....	47
9.1	Как да запазите: Предпочитани.....	30	13.	ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	47
9.2	Заклучване на функция.....	30	13.1	Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	47
9.3	Автоматично изключване.....	30	13.2	Енергоспестяваща.....	48
9.4	Охлаждащ вентилатор.....	31	14.	СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	49
10.	ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	31	14.1	Меню.....	49
10.1	Препоръки за готвене.....	31	14.2	Подменю за: Почистване.....	49
10.2	Печене с влажност.....	31	14.3	Подменю за: Опции.....	50
10.3	Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	32	14.4	Подменю за: Настройка.....	50
10.4	Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	33	14.5	Подменю за: Сервиз.....	51
11.	ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	36	15.	ЛЕСНО Е!.....	51
11.1	Бележки относно почистването.....	36	16.	ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....	53
11.2	Начин на отстраняване: Опори на скарата	37	17.	ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	54
11.3	Как да се използва: Почистване С Пара.....	37			

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за

настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



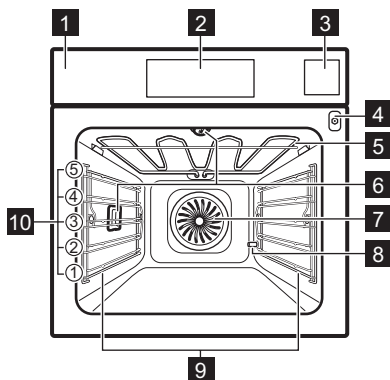
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

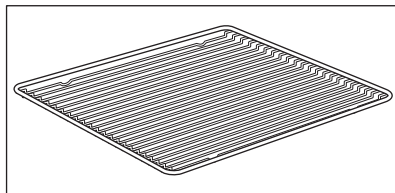


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

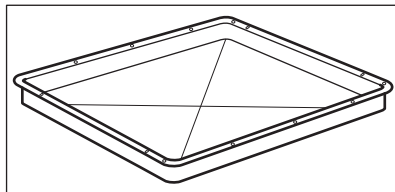
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



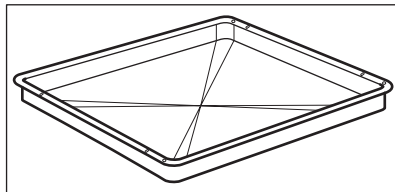
Тава за печене

За торти и бисквити.



Съд за грил / печене

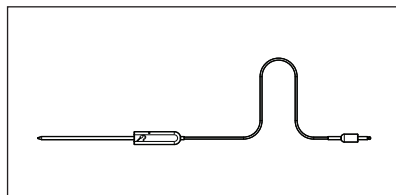
За печене или като съд за събиране на мазнина.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

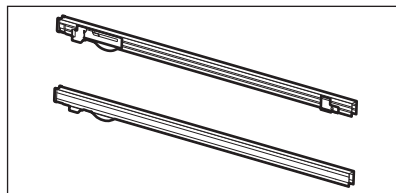
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



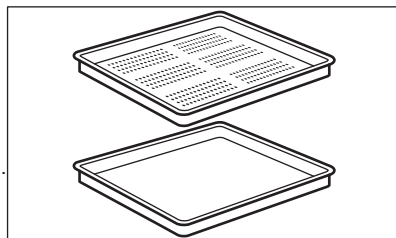
Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



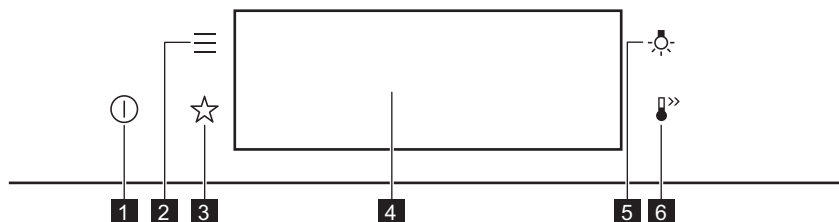
Комплект за готвене с пара

Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна. Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел



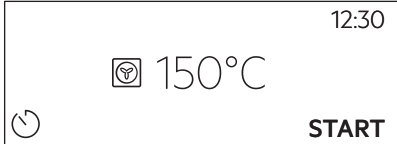
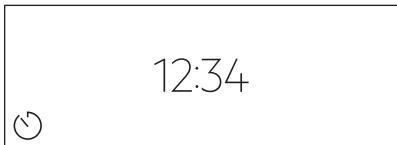
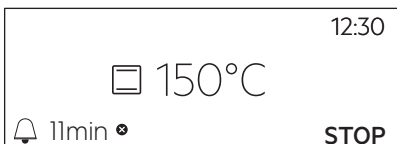
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задържете, за да включите и изключите фурната.
2	Меню	Изброява функциите на фурната.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

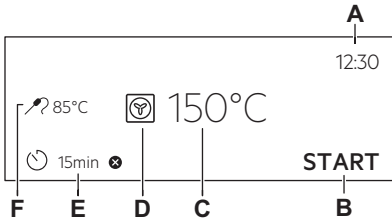
4	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

 Натиснете	 Преместете	 Натиснете и задръжте
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
	Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели)</p>
---	---

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

<p>OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p>	<p><</p> <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	<p>↶</p> <p>За отмяна на последното действие.</p>	<p>☑</p> <p>За включване и изключване на опции.</p>
--	---	---	---

Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.

<p>🔔</p> <p>Функцията е включена.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p>	<p>🔕</p> <p>Звуковата аларма е изключена.</p>
---------------------------------------	---	---

Индикатори на таймера

<p>🕒</p> <p>За настройване на функцията: Забавен старт.</p>	<p>⊗</p> <p>За отмяна на настройката.</p>
---	---

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

		
---	---	---

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препа-рат за почистване.	Поставете принадлежности-те и демонтируемите опори за скарата във фурната.

5.2 Първо свързване



Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.


Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.3 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.





Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.

 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

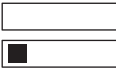



			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4

Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.
---	---	--	--

① Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	умерено твърда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда

Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
----------	--

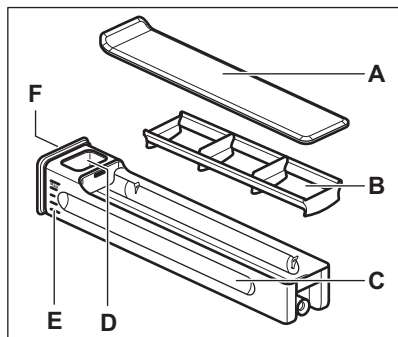
ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

Изберете клавиш за бърз достъп!

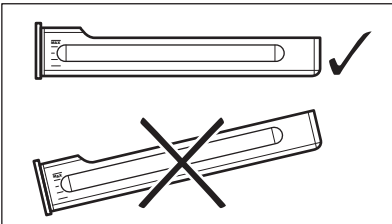



6.2 Водосъдържател




- A. Капак
- B. Предпазител
- C. Чекмедже
- D. Отвор за пълнене на вода
- E. Накип
- F. Преден капак


6.3 Начин на използване: Водосъдържател

<p>Стъпка 1</p>	<p>Натиснете предния бутон на водосъдържателя.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Това може да стане по два начина:</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>А: оставете водосъдържателя във фурната и излейте водата от съда,</p>	<p>Б: извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.</p>
<p>Стъпка 4</p>	<p>Дръжте водосъдържателя в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане на вода.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.</p>	
<p> ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.</p>		

6.4 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара

<p>Стъпка 1</p>	<p>Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.</p>
<p>Стъпка 2</p>	<p>Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.</p>
<p>Стъпка 3</p>	<p>Натиснете: OK. Дисплеят показва настройките на температурата.</p>

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.
Пара за запарване 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
Пара за печене и запичане 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
Стъпка 5	Натиснете: OK .
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и извадите.
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</div> <p>Използвайте скалата на водосъдържателя.</p>
Стъпка 8	Ако е необходимо, избършете външната част на водосъдържателя с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.

Стъпка 9	Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. В края на готвенето, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето.
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.5 Как да настроите: Готвене SousVide

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата.
Стъпка 4	Настройте температурата и натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете  . Екранът показва настройките на таймера.
Стъпка 6	Настройте таймера и натиснете: OK .

Стъпка 7	Натиснете: START .
Стъпка 8	По вакуумните торбички и във вътрешността на фурната може да се натрупа вода. След готвене внимателно отворете вратичката на фурната. Използвайте чиния и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Когато се уверите, че фурната е студена, отстранете водата от дъното на вътрешността с помощта на гъба. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.6 Как да настроите: Помощ при готвене



Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече








Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .

Изберете клавиш за бърз достъп!












6.7 Функции за затопляне










СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Функция „Йогурт“	За приготвяне на кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
 Затопляне на чиния	За подгръвяне на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагръвяне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Steamify</p>	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 <p>Готвене SousVide</p>	Името на функцията се отнася за метода на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздел Готвене SousVide подолу и глава „Полезни съвети“ с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
 <p>Възстановяване с пара</p>	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <p>Втасване на тесто</p>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 <p>Само пара</p>	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба
 <p>Висока влажност</p>	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 <p>Средна влажност</p>	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от тесто с мая - хрупкава и лъскава коричка.
 <p>Ниска влажност</p>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.8 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин.
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.

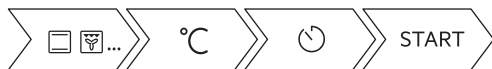
7.2 Как да настроите: Функции на часовника


Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: OK.


Изберете клавиш за бърз достъп!




Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене	
Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.	
Натиснете +1 мин. , за да удължите времето за готвене.	

Как да промените настройките на таймера	
Стъпка 1	Натиснете:  .
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK.
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	

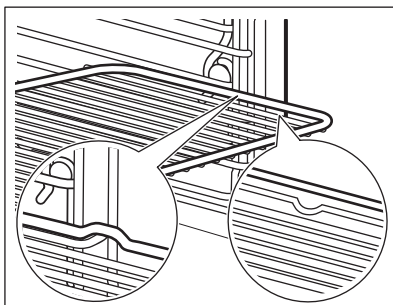
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

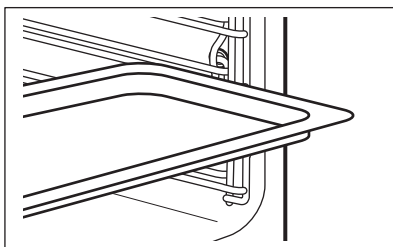
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



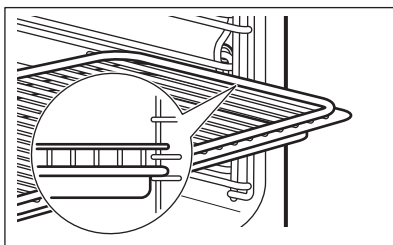
Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.





8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Трябва да се настроят две температури:

 Температурата на фурната минимум 120°C.	 Температурата в сърцевината.
--	---

За максимално добри резултати при готвене:

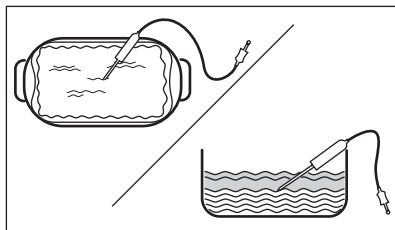
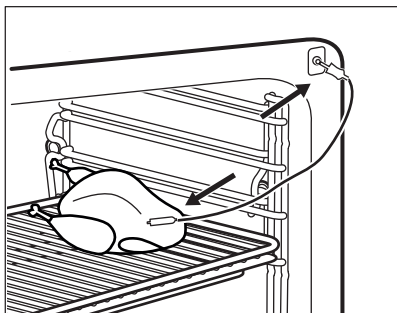
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---



Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.	
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.	
Месо, домашни птици и риба	Касерола	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.	

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



<p>Стъпка 4</p>	<p>Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.</p>
<p>Стъпка 5</p>	<p> – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.</p>
<p>Стъпка 6</p>	<p>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
<p>Стъпка 7</p>	<p>Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK, за да отидете до основния екран.</p>
<p>Стъпка 8</p>	<p>Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.</p>
<p>Стъпка 9</p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>




Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	



9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 3	 ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

9.3 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене







<p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.</p> <p>Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.</p> <p>Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.</p>

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (мин)
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари







Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.







 тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 см диаметър	Керамичен материал 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитванията съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (мин)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Използвайте позицията на третия рафт.				
		 (°C)	 (мин)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 40	
Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30	
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 35	

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Използвайте позицията на третия рафт.



(°C)



(мин)

Малки кейкове 20 броя/
табла, подгрейте празната
фурна

Традиционно печене

170

20 - 30



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити



(°C)



(мин)



Масленки / Сладкиши
на пръчици

Горещ въздух/вентил
лир

140

25 - 45

1 / 4

Малки кейкове 20 броя/
табла, подгрейте празната
фурна

Горещ въздух/вентил
лир

150

23 - 40

1 / 4

Пандишпанова торта
без мазнина

Горещ въздух/вентил
лир

160

35 - 50

1 / 4



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

		(МИН)	
Тост	Грил	1 - 3	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.



Изпитвания съгласно IEC 60350.



Настройте температурата на 100°C.

	Контейнер (Gastronorm)	(кг)		(мин.)	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	0,3	3	8 - 9	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 – 11	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

 Настройте температурата на 100°C.					
	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)		 (мин.)	
Грах, замразен	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85° C.	Сложете тава-та за печене на първото ниво на фурната.



11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почистване	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете долната част на вътрешността с няколко капки оцет, за да премахнете остатъците от варовик.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.	
Стъпка 3	Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 4	Извадете опорите от задното окачване.	
Поставете носачите на рафта в обратна последователност.		

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички акcesoари и подвижни скари.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

Стъпка 1	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.	
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване.	
Функция	Описание	Времетр.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почистване С Паря	Леко почистване	30 мин
Почистване с Паря Plus	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
Стъпка 3	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.	
Стъпка 4	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.	
❗ Когато тази функция работи, лампата изгасва.		

Когато почистването приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.
--------------------	---	---

11.4 Напомняне за почистване

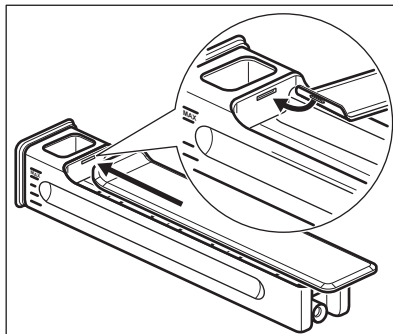
Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Паря Plus.

11.5 Как да почистим: Водосъдържател

Стъпка 1	Отстранете водосъдържателя от фурната.	
Стъпка 2	Отстранете капака на водосъдържателя. Повдигнете капака заедно с издутината отзад.	
Стъпка 3	Отстранете бента. Издърпайте го от отделението, докато излезе.	


Стъпка 4	Измийте частите на водосъдържателя с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте водосъдържателя в съдомиялна машина.
Стъпка 5	Сглобете отново водосъдържателя.
Стъпка 6	Поставете вътре бента. Натиснете го в отделението.
Стъпка 7	Сглобете капака. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го натиснете към отделението.
Стъпка 8	Вкарайте водосъдържателя.
Стъпка 9	Натиснете водосъдържателя към фурната, докато се фиксира.




11.6 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.	
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.

Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя с вода. Не бива да остава препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. Сложете водосъдържателя.
Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. Махнете останалата вода от водосъдържателя.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплейт Ви подканя да повторите процедурата.		

11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък


Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

11.8 Начин на използване: Изплакване

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
---	----------------------------

Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя с вода.
Стъпка 3	Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.
Стъпка 4	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Стъпка 5	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

11.9 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите фурната.

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.10 Начин на използване: Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



ВНИМАНИЕ!

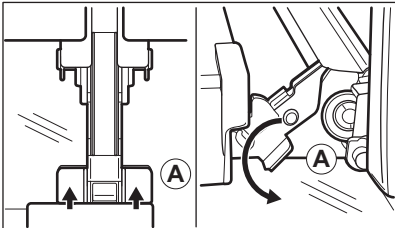
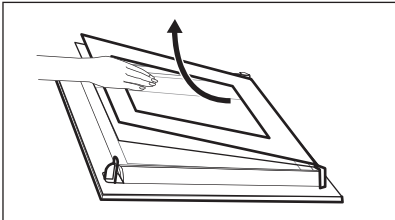
Вратата е тежка.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.	
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
Стъпка 3	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
Стъпка 4	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 5	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 6	Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	
Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.	

11.12 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 4	Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.	

Странична лампа

Стъпка 1	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
Стъпка 2	Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
Стъпка 3	Отстранете и почистете металната рамка и уплътнението.
Стъпка 4	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Стъпка 5	Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
Стъпка 6	Поставете лявата опора на скарата.




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...




 Фурната не се включва или не загарява	
 Възможна причина	 Решение
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Функцията „Защита за деца“ е включена.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 Компоненти	
 Описание	 Решение
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






Водосъдържателят не работи правилно

 Описание	 Възможна причина	 Решение
<p>Фурната не задържа водосъдържателя, след като го поставите.</p>	<p>Не сте притиснали плътно корпуса на водосъдържателя.</p>	<p>Поставете плътно водосъдържателя във фурната.</p>
<p>Водата излиза от водосъдържателя.</p>	<p>Не сте сглобили капака на водосъдържателя или предпазителя правилно.</p>	<p>Сглобете отново капака на водосъдържателя или предпазителя.</p>






Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Решение
<p>Водосъдържателят е труден за почистване.</p>	<p>Капакът и предпазителят не са отстранени.</p>	<p>Свалете капака и предпазителя.</p>
<p>Няма вода в съда за грил/печене след премахването на котления камък.</p>	<p>Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.</p>	<p>Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.</p>
<p>Има мръсна вода по долната част на фурната след отстраняване на котления камък.</p>	<p>Съдът за грил/печене е позициониран грешно в скарата.</p>	<p>Отстранете останалата вода и препарата за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Следващия път поставете съда за грил/печене на първата позиция на скарата.</p>
<p>Има твърде много вода по долната част на фурната след почистване.</p>	<p>Поставили сте твърде много почистващ препарат във фурната преди да започнете почистването.</p>	<p>Следващия път равномерно разпределете тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.</p>

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Решение
Работата по почистването не е задоволителна.	Започнали сте почистването, когато фурната е била твърде гореща.	Изчакайте, докато фурната изстине. Повторете почистването.
	Не сте извадили всички аксесоари от фурната преди почистването.	Извадете всички аксесоари от фурната. Повторете почистването.



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.



12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Отстраняване
F111 – Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на фурната ще продължат да функционират.

 Код и описание	 Отстраняване
F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.	Изключете фурната и изчакайте да изстине. Включете фурната отново.

 Код и описание	 Отстраняване
F144 – датчикът в Водосъдържател не може да измери нивото на водата.	Изпразнете Водосъдържател и отново го напълнете.
F508 –Водосъдържател не работи правилно.	Изключете и включете фурната.

12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл

Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BSE792380B	39.5 кг
	BSK792380M	39.5 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене. Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви. Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност


Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурацията на фурната.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Подменю	Приложение
Почистване с Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Почистване на парогенератора. Използвайте изплакване след често готвене с пара.

14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена Защита за деца.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за управление.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.

Подменю	Описание
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

14.5 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

15. ЛЕСНО Е!



Преди първата употреба трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Твърдост на водата	Час от денонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------	--------------------

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
--	---	---	---	---	--------------

Започнете да използвате фурната

Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .

Започнете да използвате фурната

Бързо изключване	Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време.	① - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи.
-------------------------	--	--

Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
① - натиснете, за да включите фурната.	☐ ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Готвене на пара – Steamify

Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване	Пара за задушаване	Пара за нежна хрупкавост	Пара за печене и запичане
50 – 100°C	105 – 130°C	135 – 150°C	155 – 230°C



Научете как да готвите бързо

Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: ①.	Натиснете: ≡.	Натиснете: 🍴 Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете +1min .
--	--

Почистете фурната с пара		
Стъпка 1 Натиснете: 	Стъпка 2 Натиснете: 	Стъпка 3 Изберете режим:
Почистване С Пара		За леко почистване.
Почистване с Пара Plus		За пълно почистване.
Отстр. на котл. камък		За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване		За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Как да настроите: Функции нагряване



Как да настроите: Steamify – готвене с функция за затопляне с пара



Как да настроите: Готвене SousVide



Как да настроите: Помощ при готвене



Как да настроите: Време за готвене



ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

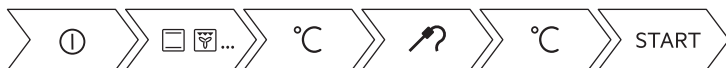
Как да отложите: Началото и края на готвенето





Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nespíš nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registreaeg.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	56	3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	62
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	57	3.1 Celkový pohled.....	62
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	57	3.2 Příslušenství.....	62
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	58	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...63	
2.1 Instalace.....	58	4.1 Ovládací panel.....	63
2.2 Připojení k elektrické síti.....	59	4.2 Displej.....	64
2.3 Použití.....	60	5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	65
2.4 Čištění a údržba.....	61	5.1 První čištění	65
2.5 Vaření v páře.....	61	5.2 První připojení.....	66
2.6 Vnitřní osvětlení.....	61	5.3 První předeřhání.....	66
2.7 Servis.....	61	5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	66
2.8 Likvidace.....	61	6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	67
		6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	67

6.2 Zásobník na vodu.....	68	11.4 Připomínka čištění.....	88
6.3 Jak použít: Zásobník na vodu.....	68	11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu.....	88
6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce.....	69	11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	89
6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření.....	71	11.7 Připomínka odstranění vodního kamene.....	90
6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	71	11.8 Pokyny k použití: Proplachování.....	90
6.7 Pečicí funkce.....	72	11.9 Připomínka sušení.....	91
6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	75	11.10 Jak použít: Sušení.....	91
7. FUNKCE HODIN.....	75	11.11	
7.1 Popis funkcí hodin.....	75	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	91
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	76	11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	92
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	77	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	93
8.1 Vkládání příslušenství.....	77	12.1 Co dělat, když.....	94
8.2 Pečicí sonda.....	78	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	95
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	80	12.3 Servisní údaje.....	96
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	80	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	97
9.2 Blokování tlačítek.....	81	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	97
9.3 Automatické vypnutí.....	81	13.2 Úspora energie.....	97
9.4 Chladicí ventilátor.....	81	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	98
10. TYPY A RADY.....	82	14.1 Nabídka.....	98
10.1 Doporučení k pečení.....	82	14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	99
10.2 Vlhký horkovzduch.....	82	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	99
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	83	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	100
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	83	14.5 Podnabídka pro: Obsluha.....	100
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	86	15. JE TO SNADNÉ!.....	100
11.1 Poznámky k čištění.....	86	16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	102
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky.....	87	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	103
11.3 Jak používat: Čištění párou.....	87		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

**VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



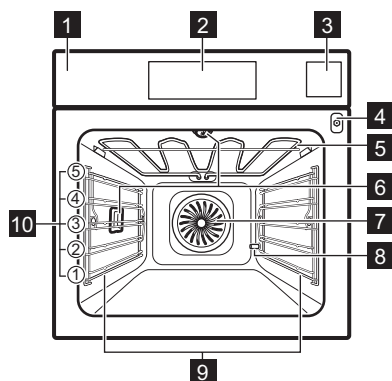
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

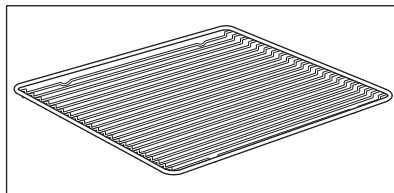


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pro pečící sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelná
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

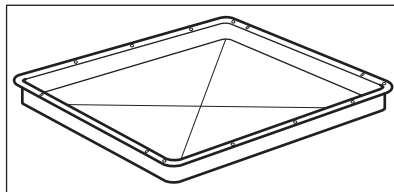
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



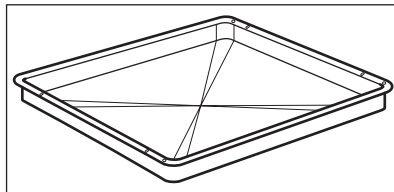
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



Hluboký pekáč/plech

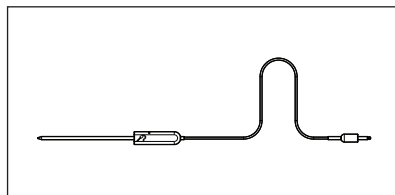
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

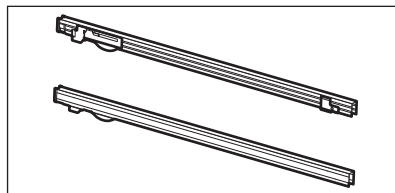
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snadší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

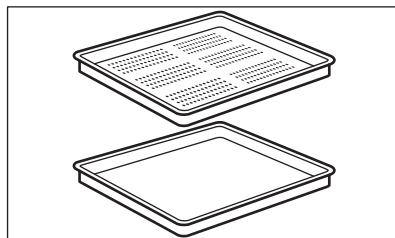


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

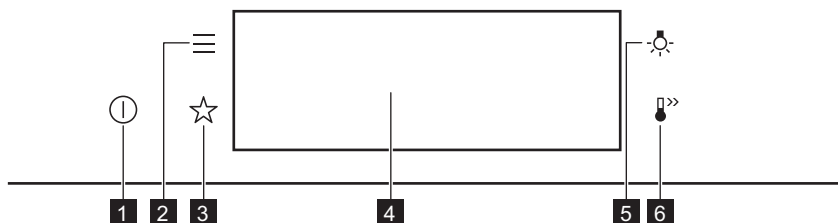
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.



4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU




4.1 Ovládací panel



1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.

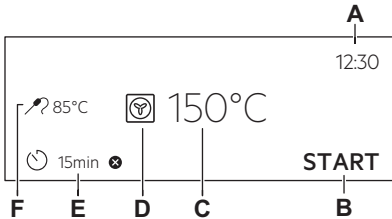
JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

 Mačkejte tlačítko	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej

	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
	Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements and labels:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: 12:30 (Time) B: START (Power button) C: 150°C (Temperature) D: (Probe function) E: 15min (Timer) F: 85°C (Temperature) 	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota D. Pečící funkce E. Časovač F. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)
--	---

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

<p> OK K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p> K vrácení posledního úkolu.</p>	<p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
---	---	-------------------------------------	-------------------------------------

Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, zazní zvukový signál.

<p> Funkce je zapnutá.</p>	<p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>
----------------------------	---	------------------------------------

Ukazatele časovače

<p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	<p> Ke zrušení nastavení.</p>
---	-------------------------------

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
---	---	---

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První připojení



Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.3 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.





Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.


 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

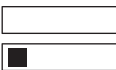



Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepete přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

 Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

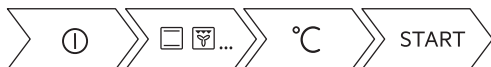
6.1 Jak nastavit: Pečící funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečící funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečící funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečící funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
Krok 4	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte: START. Pečící sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.

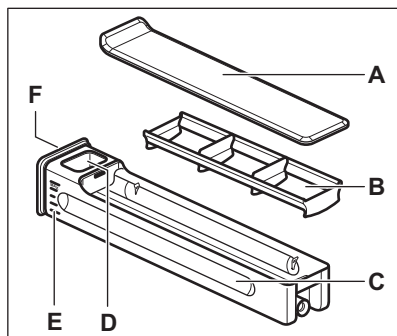
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

Krok 6 troubu vypněte.

Využijte zkratku!



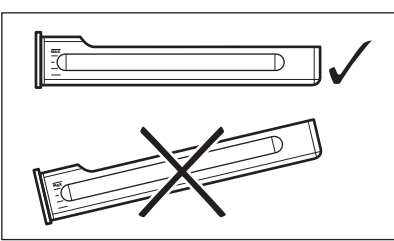

6.2 Zásobník na vodu




- A. Víko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor pro plnění vodou
- E. Stupnice
- F. Přední kryt

6.3 Jak použít: Zásobník na vodu


<p>Krok 1</p>	<p>Stiskněte přední kryt zásobníku na vodu.</p>	
<p>Krok 2</p>	<p>Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Lze tak učinit dvěma způsoby:</p>	<p>A: Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a vylijte z něj vodu.</p> <p>B: Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.</p>

Krok 3	Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.	
Krok 4	Když zásobník na vodu naplníte, vložte ho do stejné polohy. Stiskněte přední kryt, dokud zásobník na vodu není uvnitř trouby.	
Krok 5	Po každém použití zásobník na vodu vyprázdněte.	
 POZOR! Dbejte, aby zásobník na vodu nebyl v blízkosti horkého povrchu.		

6.4 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte  . Nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.
Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.



DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml). Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. <div data-bbox="213 608 1028 746" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</div> <p>Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu.</p>
Krok 8	V případě potřeby otřete vnějšík zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. Na konci pečení chladič ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

Využijte zkratku!



6.5 Jak nastavit: Režim vakuového vaření

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu a stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte  . Na displeji se zobrazí nastavení časovače.
Krok 6	Nastavte časovač a stiskněte: OK.
Krok 7	Stiskněte: START .
Krok 8	Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po ukončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Po vychladnutí trouby odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

Využijte zkratku!



6.6 Jak nastavit: Podporované Vaření



Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha

- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ







Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 5	Stiskněte: START .


Využijte zkratku!











6.7 Pečicí funkce

STANDARDNÍ


Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.

Pečicí funkce	Použití
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.








SPECIALITY



Pečicí funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Příprava jogurtu</p>	K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 Režim vakuového vaření	Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.

Pečící funkce	Použití
 Střední vlhkost	Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a sladké kynuté pečivo získá křupavou a lesklou kůrku.
 Nízká vlhkost	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.8 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Testy podle normy EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.


7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.


7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Využijte zkratku!



Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.	

Jak změnit nastavení časovače	
Krok 1	Stiskněte:  .
Krok 2	Nastavte hodnotu časovače.
Krok 3	Stiskněte: OK.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

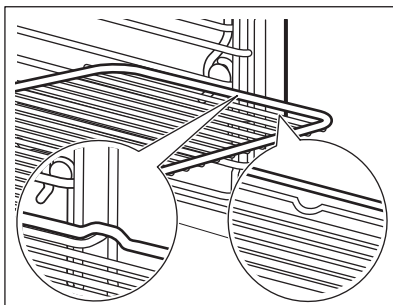
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

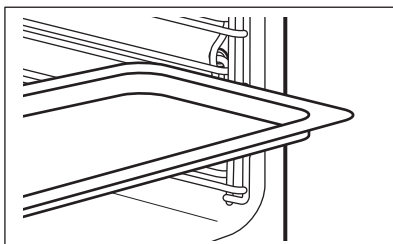
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



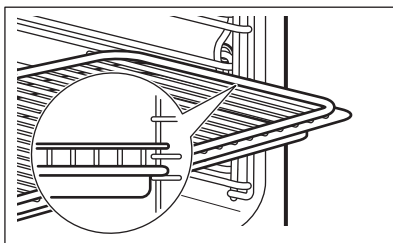
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



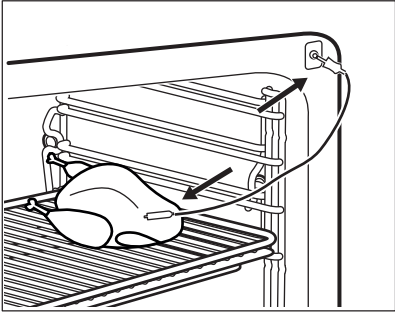
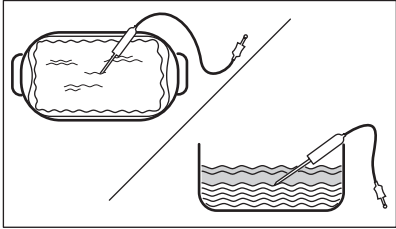

Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:


Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.	
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.	
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.	
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla	
Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.	
		
Krok 4	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.	
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.	

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Krok 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.
Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 9	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>



Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení.
Krok 3	Stiskněte: ☰. Zvolte: Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
Krok 5	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko OK .
	 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.






10. TIPY A RADY






10.1 Doporučení k pečení


<p>Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.</p> <p>Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.</p> <p>Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.</p>

10.2 Vlhký horkovzduch

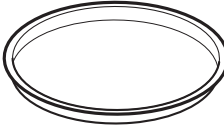
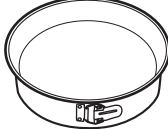


Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství







Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
Plech na pizzu	Zapékací forma	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny






Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2

TIPY A RADY



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

		 (°C)	 (min)
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 40
Máslové sušenky / Proužky těsta, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

		 (°C)	 (min)	
Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	23 - 40	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

		 (min)	
Topinky	Gril	1 - 3	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4







Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.
Testy podle normy IEC 60350.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Nastavte teplotu 100 °C.

	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0,3	3	8–9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10–11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění




Čistící prostředky


Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa a odstraňte zbytky vodního kamene.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

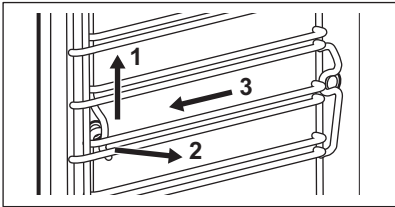
Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

 Příslušenství	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.	
Krok 3	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
Krok 4	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.	
Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.		

11.3 Jak používat: Čistění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelé drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň.
---------------	---

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
Krok 3	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.	
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

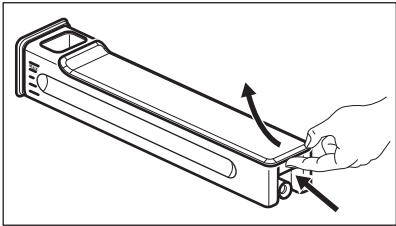
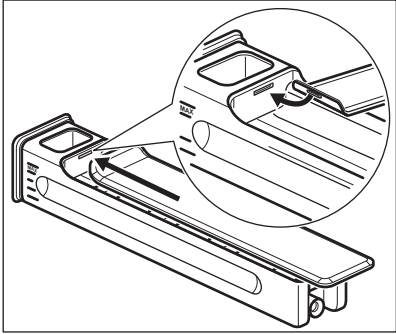
Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. Odstraňte zbylou vodu ze zásobníku na vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Jak čistit: Zásobník na vodu

Krok 1	Vyjměte zásobník na vodu z trouby.
---------------	------------------------------------

Krok 2	Sejměte víko zásobníku na vodu. Zdvihněte kryt v souladu s výčnělkem v zadní části.	
Krok 3	Odstraňte vlnolam. Táhněte jej z tělesa zásobníku na vodu, dokud se nevyklapne.	
Krok 4	Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemyjte zásobník na vodu v myčce nádobí.	
Krok 5	Smontujte zpět zásobník na vodu.	
Krok 6	Naklapněte vlnolam. Zatlačte jej do tělesa zásobníku.	
Krok 7	Sestavte víko. Nejprve zasuňte první záklapku a poté ji tlačte proti tělesu zásobníku.	
Krok 8	Vložte zásobník na vodu.	
Krok 9	Zatlačte zásobník na vodu směrem k troubě, dokud se neuchytí.	

11.6 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min	
Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 3	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou.
Krok 4	Vyberte: Nabídka / Čištění.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 5	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Krok 6	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
Trvání druhé části: zhruba 35 min	
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.
Krok 8	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

Po dokončení odstraňování vodního kamene:

troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
❗ Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.		


11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.8 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte vodou.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
Krok 4	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 5	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.10 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.
Krok 4	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

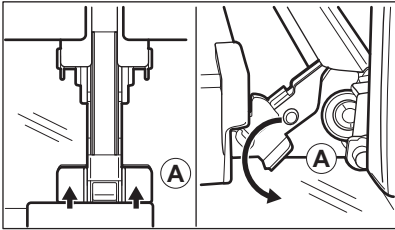
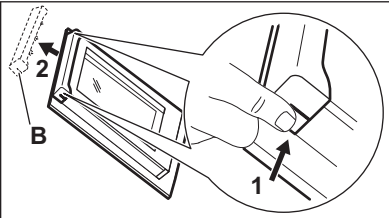
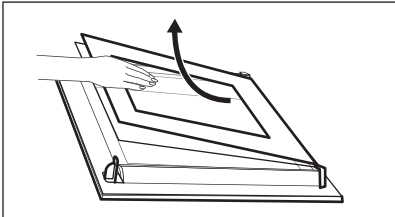
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Privřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení



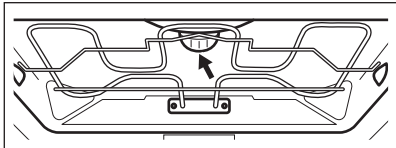
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.	

Boční žárovku

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
Krok 2	Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
Krok 3	Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.
Krok 4	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
Krok 5	Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
Krok 6	Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ŽÁVAD









VAROVÁNÍ!





Viz kapitoly o bezpečnosti.





ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





12.1 Co dělat, když...

 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
 Možná příčina	 Řešení
Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

 Součásti	
 Popis	 Řešení
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

 Zásobník na vodu nefunguje správně		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu po zasunutí do trouby nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili.	Zatlačte zásobník na vodu plně do trouby.

 Zásobník na vodu nefunguje správně		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nenamontovali jste správně víko nebo vlnolam zásobníku na vodu.	Opětovně namontujte víko a vlnolam zásobníku na vodu.

 Potíže s čistícím postupem		
 Popis	 Možná příčina	 Řešení
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Víko a vlnolam nebyly odstraněny.	Odstraňte víko a vlnolam.
Po odstranění vodního kamene není v hlubokém pekáči / plechu žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň.	Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Hluboký pekáč / plech není v roštu správně umístěn.	Odstraňte ze dna trouby zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před započatím čištění jste do trouby dali příliš mnoho čistícího prostředku.	Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byla trouba příliš horká.	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste z trouby neodstranili veškeré příslušenství.	Vyjměte z trouby veškeré příslušenství. Čištění zopakujte.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy



Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F131 - teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět zapněte.
F144 - snímač v Zásobník na vodu nedokáže měřit hladinu vody.	Vyprázdněte Zásobník na vodu a doplňte jej.
F508 - Zásobník na vodu nefunguje správně.	Troubu vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Jméno dodavatele	AEG	
Označení modelu	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Index energetické účinnosti	61.9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

STRUKTURA NABÍDKY

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte propláchnutí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmeno na kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou dětskou bezpečnostní pojistkou.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

JE TO SNADNÉ!

14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.5 Podnabídka pro: Obsluha






Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivační kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.


15. JE TO SNADNÉ!


Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas
-------	-------------	---------------	---------------------------	--------------	-----------



Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Zahájení používání trouby				
Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte: ①.	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	① – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

Příprava v páře – Steamify			
Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.			
Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	Stiskněte: 	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

JE TO SNADNÉ!

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

Podpora dokončení přípravy při 10 %
Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Vyčištění trouby pomocí parního čištění

Krok 1

Stiskněte: 

Krok 2

Stiskněte: 

Krok 3

Zvolte režim:

Čištění párou

Pro lehké čištění.

Čištění párou plus

Pro důkladné čištění.

Odstraňování vod. kamene

Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.

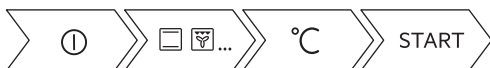
Proplachování

Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře



Jak nastavit: Vaření SousVide



Jak nastavit: Podporované Vaření



Jak nastavit: Čas pečení



Jak odložit: Začátek a konec přípravy





Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.aeg.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registeraeg.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	105	3. TOOTE KIRJELDUS.....	111
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	106	3.1 Üldine ülevaade.....	111
1.2 Üldine ohutus.....	106	3.2 Lisatarvikud.....	111
2. OHUTUSJUHISED.....	107	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 112	
2.1 Paigaldamine.....	107	4.1 Juhtpaneel.....	112
2.2 Elektriühendus.....	108	4.2 Ekraan.....	113
2.3 Kasutamine.....	109	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 114	
2.4 Puhastus ja hooldus.....	110	5.1 Esmane puhastamine	114
2.5 Auruküpsetus.....	110	5.2 Esmakordne ühendamine.....	115
2.6 Sisevalgustus.....	110	5.3 Algne eelkuumutamine.....	115
2.7 Hooldus.....	110	5.4 Kuidas seada: Vee karedus.....	115
2.8 Kõrvaldamine.....	110		

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	116	11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	136
6.1		11.1 Juhised puhastamiseks.....	136
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	116	11.2 Kuidas eemaldada: restitoided	137
6.2 Veesahtel.....	117	11.3 Kuidas kasutada:	
6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel.....	117	Puhastamine auruga.....	137
6.4 Kuidas seadistada: Steamify –		11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	138
Auruküpsetusrežiim.....	118	11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel....	138
6.5 Kuidas seadistada:		11.6 Kuidas kasutada:	
SousVide-küpsetamine.....	120	Katlakivi eemaldamine.....	139
6.6 Kuidas seadistada:		11.7 Katlakivi eemaldamise	
Juhendatud küpsetamine.....	120	meeldetuletus.....	140
6.7 Küpsetusrežiimid.....	121	11.8 Kuidas kasutada: Loputus.....	140
6.8 Märkused: Niiske küpsetus		11.9 Kuivatamise meeldetuletus.....	141
pöördõhuga.....	124	11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus.....	141
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	124	11.11	
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	124	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
7.2 Kuidas seadistada:		s.....	141
Kella funktsioonid.....	125	11.12 Kuidas asendada: lamp.....	142
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	127	12. VEAOTSING.....	144
8.1 Tarvikute sisestamine.....	127	12.1 Mida teha, kui.....	144
8.2 Toidusensor.....	128	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	146
9. LISAFUNKTSIOONID.....	130	12.3 Hooldusandmed.....	146
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	130	13. ENERGIATÕHUSUS.....	147
9.2 Nuppude lukustus.....	130	13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	147
9.3 Automaatne väljalülitus.....	131	13.2 Energia kokkuhoid.....	147
9.4 Jahutusventilaator.....	131	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	148
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	131	14.1 Menüü.....	148
10.1 Soovitused		14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	149
söögivalmistamiseks.....	131	14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	149
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	131	14.4 Alammenüü: Seadistamine.....	150
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga –		14.5 Alammenüü: Hooldus.....	150
soovitatavad lisatarvikud.....	132	15. SEE ON LIHTNE!.....	150
10.4 Küpsetustabelid		16. KASUTAGE OTSETEED!.....	152
testimisasutustele.....	133	17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	153

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.

OHUTUSJUHISED

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine



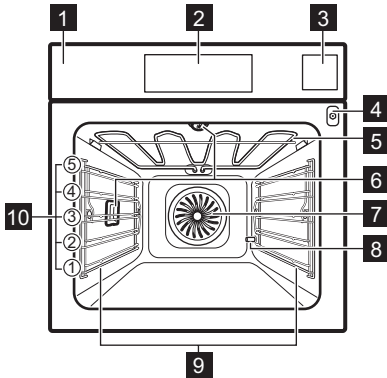
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

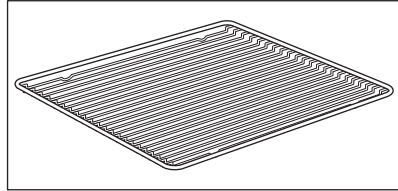


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9** Riulitugi, eemaldatav
- 10** Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

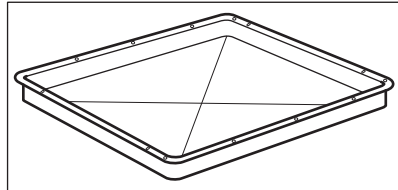
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



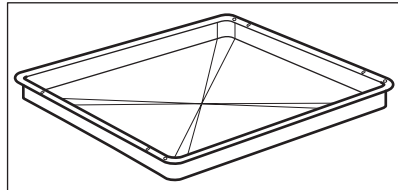
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Grill-/küpsetuspann

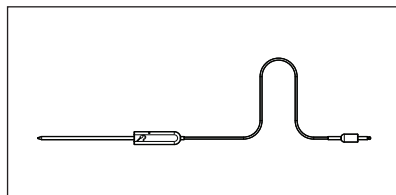
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

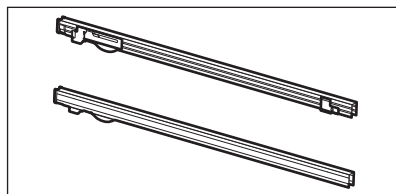
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



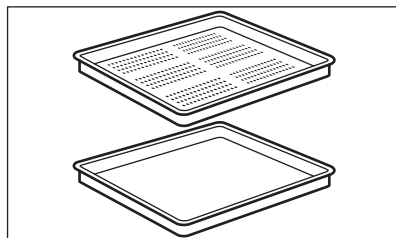
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



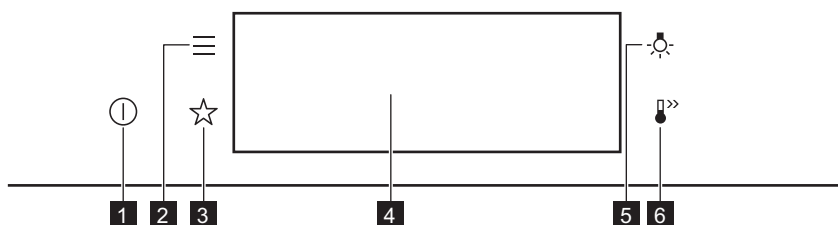
Aurukomplekt

Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu. Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.



4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE




4.1 Juhtpaneel



1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
2	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
5	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

 Vajutage	 Liikuge	 Vajutage ja hoidke
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.
	Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <p>A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p>
--	---

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

<p>OK</p> <p>Valiku või seade kinnitamiseks.</p>	<p><</p> <p>Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p>	<p>↶</p> <p>Viimase toimingu tühistamiseks.</p>	<p>☑</p> <p>Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p>
--	--	---	--

Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

<p>🔔</p> <p>Funktsioon on sees.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p>	<p>🔔</p> <p>Helisignaali on väljas.</p>
-------------------------------------	---	---

Taimeri indikaatorid

<p>🕒</p> <p>Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</p>	<p>✘</p> <p>Seade tühistamiseks.</p>
---	--------------------------------------

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

--	--	--

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

5.2 Esmakordne ühendamine




Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaeg.

5.3 Algne eelkuumutamine







Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 15 min töötada.
 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

ⓘ Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mmol/l)	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
1	0–7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0–1,3	0–50	pehme
2	8–14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1,4–2,5	51–100	mõõdukalt kare
3	15–21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2,6–3,8	101–150	kare
4	≥ 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid

1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikekõpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage kõpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
3. samm	Valige kõpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm	Vajutage: START. Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne kõpsetamist või kõpsetamise käigus.

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

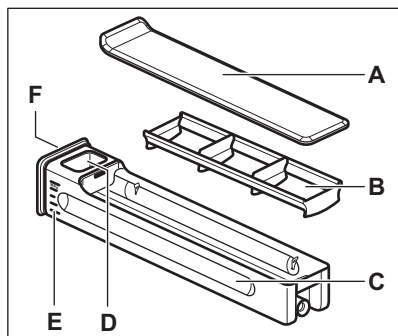
6. samm

Lülitage ahi välja.

Kasutage otseteed!



6.2 Veesahtel

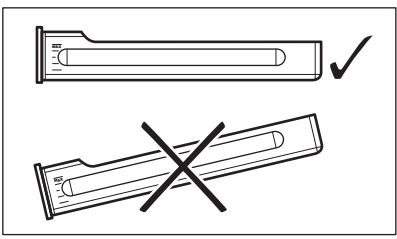



- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtel
- D. Vee lisamise avaus
- E. Skaala
- F. Eesmine kate


6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel


<p>1. samm</p>	<p>Lükake veesahtli eesmist katet.</p>	<p>A hand is shown sliding the front cover of the water tray to the left, as indicated by a black arrow. Dashed lines show the cover's position before and after movement.</p>
<p>2. samm</p>	<p>Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:</p> <p>A: Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.</p>	<p>B: Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.</p>

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

3. samm	Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.	
4. samm	Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.	
5. samm	Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ETTEVAATUST! Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale. </div>		

6.4 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim



1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.	
2. samm	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.	
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.	
4. samm	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seadistatud temperatuuril.	
Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C		Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitade aurutamiseks.
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C		Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C		Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataani valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

<p>Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C</p>	<p>Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks.</p> <p>Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.</p>
<p>5. samm</p>	<p>Vajutage: OK.</p>
<p>6. samm</p>	<p>Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.</p>
<p>7. samm</p>	<p>Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks.</p> <div data-bbox="213 647 1028 759" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destileeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p> </div> <p>Jälgige veesahtlil olevat skaalat.</p>
<p>8. samm</p>	<p>Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.</p>
<p>9. samm</p>	<p>Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.</p>
<p>Samm 10</p>	<p>Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.</p>
<p>Samm 11</p>	<p>Lülitage ahi välja.</p>
<p>Samm 12</p>	<p>Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.</p>
<p>Samm 13</p>	<p>Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.</p>

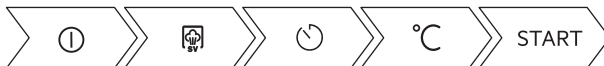
Kasutage otseteed!



6.5 Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
4. samm	Seadke temperatuur ja vajutage: OK.
5. samm	Vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse taimeri sätteid.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK.
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsna. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

Kasutage otseteed!



6.6 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem




1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

Kasutage otseteed!







6.7 Küpsetusrežiimid





TAVALINE






Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE




Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

MUU







Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viiulatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Jogurtifunktsioon	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Sulatamine</p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <p>Gratineerimine</p>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Küpsetamine madalal t°</p>	Õnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p>Soojashoidmine</p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiab jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Steamify</p>	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>SousVide-küpsetamine</p>	Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Vihjeid ja näpunäiteid“.
 <p>Kuumutamine auruga</p>	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korruga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.

KELLA FUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, teriinide ja kala küpsetamiseks.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärimataintoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

7. KELLA FUNKTSIOONID


7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.

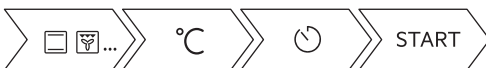
Kella funktsioon	Kasutamine
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK


Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK

Kasutage otseteed!



KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min.**

Taimerisätete muutmine

1. samm

Vajutage: 

2. samm

Seadke taimeriväärtus.

3. samm

Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

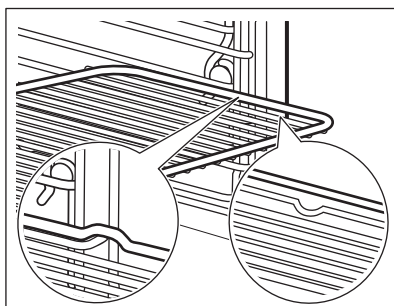
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

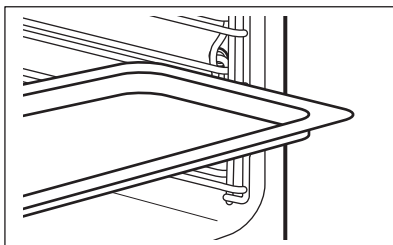
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

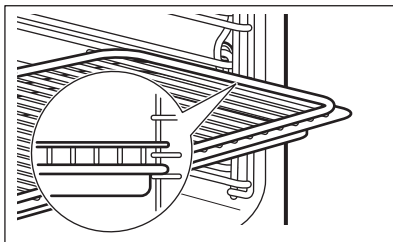
Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjarest riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

$^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).	 Toidu sisetemperatuur.
---	----------------------------

Parimateks küpsetustulemusteks:

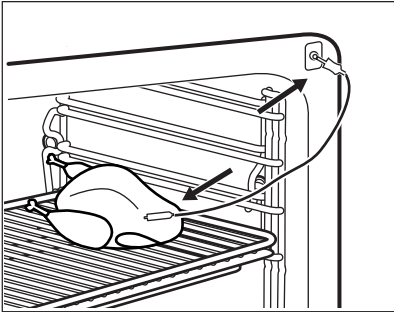
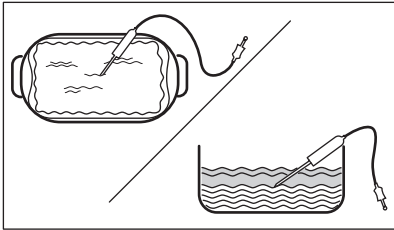

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.


Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

3. samm	Sisestamine: Toidusensor.	
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog	
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.	
		
4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.	
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.	
6. samm	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal. • Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub. 	
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.	
8. samm	Vajutage: START. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.	

LISAFUNKTSIOONID

9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.
----------------	--






Kasutage otseetee!



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu  , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu  .
	 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus



See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
----------------	---------------------

2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	☆, ⏸ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


<p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.</p> <p>Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.</p>

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga





Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.







			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm







Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga
---	---	--	---

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised				
 Kasutage kolmandat tasandit.				
		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40	
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30	





VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine	Ülemine + alumine kuu- mutus	170	20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignari- bad	Pöördõhk	140	25 - 45	1 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine	Pöördõhk	150	23 - 40	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	35 - 50	1 / 4



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

		(min)	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.









Seadke temperatuur tasemele 100 °C.

	Mahuti (Gastronorm)	(kg)		(min)	
Brokkoli, tühja ahju eelkuutamine	1 x 2/3 perforeeritud	0,3	3	8–9	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10–11	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

PUHASTUS JA HOOLDUS



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.

	 Mahuti (Gas- tronorm)	 (kg)		 (min)	
Herned, kül- mutatud	2 x 2/3 perfo- reeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni tem- peratuur kõige kül- memas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpse- tusplaat esime- sele tasandile.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusva- hendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuva-
hendiga.

Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib
kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasuta-
mist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugevde esiosa külge sein küljest lahti.	
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
---	--	--

1. samm	Täitke veesahtel maksimumtasemeni.	
2. samm	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.	
Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min

PUHASTUS JA HOOLDUS

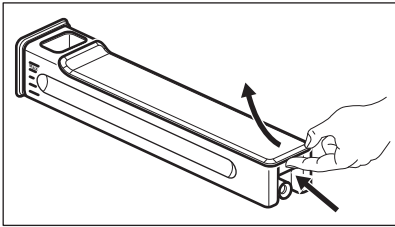
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
3. samm	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.	
4. samm	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.	
i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.		

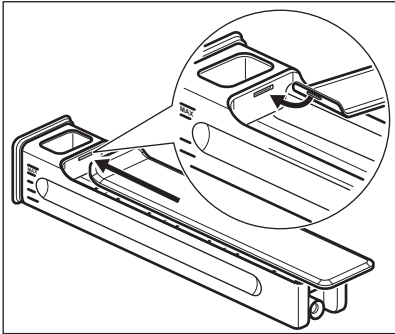
Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga. Eemaldage veesahalist sinna jäänud vesi.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

1. samm	Võtke veesahtel ahjust välja.	
2. samm	Eemaldage veesahkli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.	
3. samm	Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.	
4. samm	Peske veesahkli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahklit nõudepesuvahendisse.	


5. samm	Asetage veesahtel tagasi oma kohale.	
6. samm	Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.	
7. samm	Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.	
8. samm	Sisestage veesahtel.	
9. samm	Vajutage veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.	


11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min	
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
3. samm	Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
4. samm	Valige: Menüü / Puhastamine.
5. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
6. samm	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
Esimese osa kestus: ca 35 min	

PUHASTUS JA HOOLDUS

7. samm	Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel.
8. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Katlakivieemalduse lõppedes:		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.		


11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada.

11.8 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.

2. samm	Täitke veesahtel veega.
3. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
4. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
5. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada. Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. samm	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
2. samm	Eemaldage kõik tarvikud.
3. samm	Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.
4. samm	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.



HOIATUS!

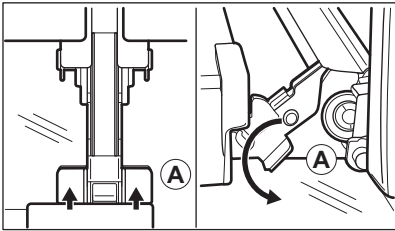
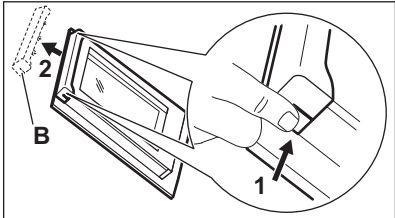
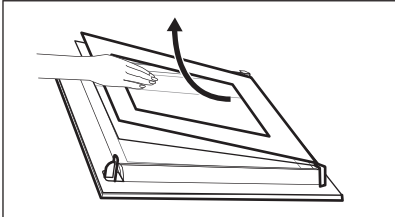
Uks on raske.



ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

PUHASTUS JA HOOLDUS

1. samm	Sulgege uks korralikult.	
2. samm	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

11.12 Kuidas asendada: lamp



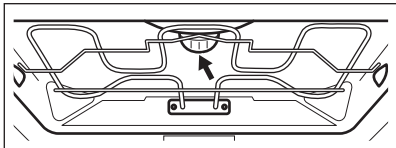
HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale rie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
4. samm	Kinnitage metallrõngas klaaskatele ja kinnitage see.	

Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. samm	Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. samm	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus



Kõrvaldamise abinõu

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

sulgege uks täielikult.

Kaitse on vallandunud.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole.

Ahju lapselukk on sisse lülitatud.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



Komponendid







Kirjeldus







Kõrvaldamise abinõu

Lamp on läbi põlenud.

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.



 Veesahtel ei toimi korralikult		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Ahi ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahtli korpus tääelikult.	Lükake veesahtel lõpuni ahju.
Vesi valgub veesahtlist välja.	Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.	Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.

 Probleemid puhastustoiminguga		
 Kirjeldus	 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Veesahtlit on raske puhastada.	Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.	Eemaldage kaas ja lainemurdja.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist ahju liiga palju puhastusvahendit.	Järgmine kord pihustage ahju seintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui ahi oli veel kuum.	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Korrake toimingut.
	Enne puhastamist ei eemaldanud te ahjust kõiki tarvikuid.	Eemaldage ahjust kõiki tarvikuid. Korrake toimingut.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage ahi uuesti sisse.
F144 – Veesahtel sensor ei suuda veetaset mõõta.	Tühjendage Veesahtel ja täitke see uuesti.
F508 – Veesahtel ei tööta korralikult.	Lülitage ahi välja ja sisse.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

Tarnija nimi	AEG	
Mudeli tunnus	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

MENÜÜ STRUKTUUR

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
Seaded	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sage-dast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

SEE ON LIHTNE!

14.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seab ahju keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

14.5 Alammenüü: Hooldus






Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.


15. SEE ON LIHTNE!


Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	-------------	----------



Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄL- JAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	--	---	---	--	-----------------

Alustage ahju kasutamist				
Kiirkäivitus	Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaaketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all: ①.	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja.		



Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
① - vajutage ahju sisselülitamiseks.	 ... - valige küpsetusrežiim.	°C -Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruga küpsetus – Steamify			
Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.			
Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt kröbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage:  .	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

SEE ON LIHTNE!

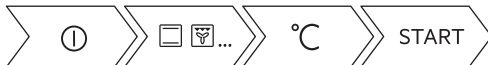
Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg	
10% lõpuabi Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.	Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min.

Puhastage ahju aurupuhastusfunktsiooniga		
1. samm Vajutage: 	2. samm Vajutage: 	3. samm Valige režiim:
Puhastamine auruga	Kergeks puhastuseks.	
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalikuks puhastuseks.	
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.	
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.	

16. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

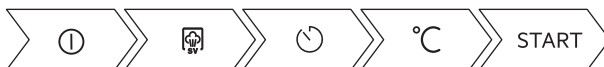
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga



Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	155	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	161
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	156	3.1 Általános áttekintés.....	161
1.2 Általános biztonság.....	156	3.2 Tartozékok.....	161
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	157	4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	162
2.1 Üzembe helyezés.....	157	4.1 Kezelőpanel.....	162
2.2 Elektromos csatlakozás.....	158	4.2 Kijelző.....	163
2.3 Használat.....	159	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	165
2.4 Ápolás és tisztítás.....	160	5.1 Kezdeti tisztítás.....	165
2.5 Gőzsütés.....	160	5.2 Első csatlakoztatás.....	165
2.6 Belső világítás.....	160	5.3 Kezdeti előmelegítés.....	165
2.7 Szolgáltatások.....	161	5.4	
2.8 Ártalmatlanítás.....	161	Hogyan állítsa be: Vízkeménység.....	165

6. NAPI HASZNÁLAT.....	166	11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	186
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	167	11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás	186
6.2 Víztartály.....	167	11.4 Tisztítás emlékeztető.....	187
6.3 Használata: Víztartály.....	168	11.5 Tisztítás: Víztartály.....	187
6.4 Hogyan állítsa be: Steamify -		11.6 Használata: Vízkömentesítés....	188
Gőzölés sütőfunkció.....	168	11.7 Vízkötelenítési emlékeztető.....	189
6.5 Hogyan állítsa be:		11.8 Használata: Öblítés.....	189
SousVide sütés.....	170	11.9 Szárítási emlékeztető.....	190
6.6 Hogyan állítsa be: Előre		11.10 Használata: Szárítás.....	190
programozott sütés.....	171	11.11	
6.7 Sütőfunkciók.....	171	Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	190
6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő		11.12 Hogyan cserélje: Lámpa.....	191
(nedves) funkcióhoz.....	174		
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	175	12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	192
7.1 Órafunkciók leírása.....	175	12.1 Mi a teendő, ha.....	192
7.2 Órafunkciók beállítása.....	175	12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	194
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	177	12.3 A szerviz számára szükséges	
8.1 Tartozékok behelyezése.....	177	adatok.....	195
8.2 Hűshőmérő szenzor.....	178	13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	195
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	180	13.1 Termékismertető és	
9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	180	Termékismertető adatlap*.....	195
9.2 Funkciózár.....	180	13.2 Energiatakarékosság.....	196
9.3 Automatikus kikapcsolás.....	180	14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	197
9.4 Hűtőventilátor.....	181	14.1 Menü.....	197
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS		14.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	198
JAVASLATOK.....	181	14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	198
10.1 Sütési javaslatok.....	181	14.4 Almenü ehhez: Beállítás.....	199
10.2 Konvekciós levegő (nedves).....	181	14.5	
10.3 Konvekciós levegő (nedves) -		Almenü a következőhöz: Szerviz.....	199
ajánlott tartozékok.....	182	15. EGYSZERŰ!.....	199
10.4 Ételkészítési táblázatok a		16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....	201
bevizsgáló intézetek számára.....	183	17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	202
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	185		
11.1 Tisztítással kapcsolatos			
megjegyzések.....	185		

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető

helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más

hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.

- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezése után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízta a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



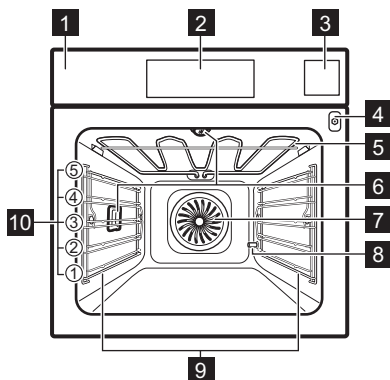
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

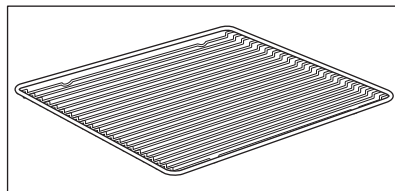


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Víztartály
- 4** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Sütőrács

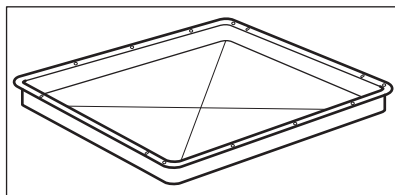
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

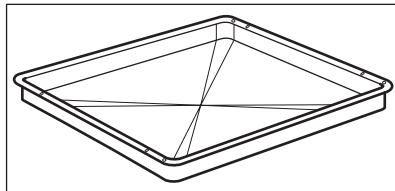
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



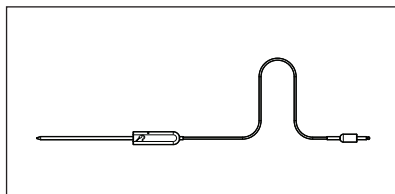
Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



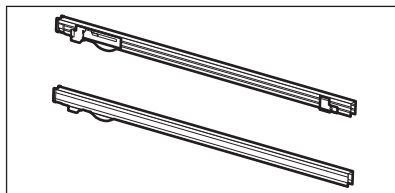
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



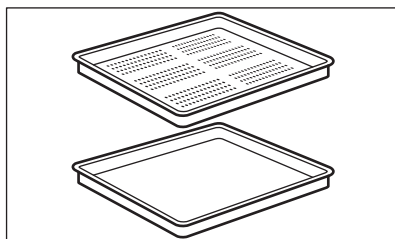
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



Gőzölő készlet

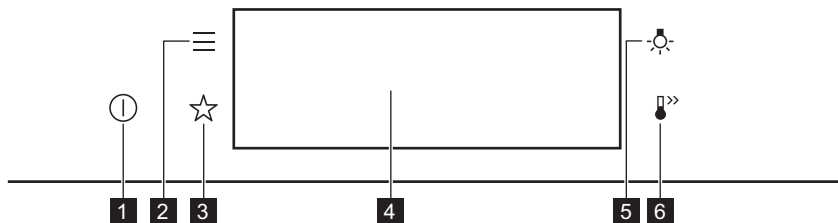
Egy perforálatlan és egy perforált edény.
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel


A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



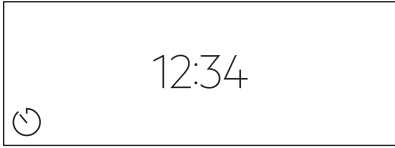

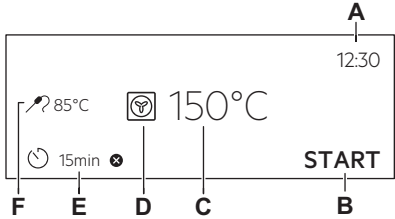
1	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Sütőfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 Nyomja meg a	 Áthelyezés	 Tartsa nyomva
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző





	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.
---	---

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p>
	<p>Főzőskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői



Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
---	--	--	--

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.
--	--	---

Időzítő visszajelzők

 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.	 A beállítás törlése.
--	---

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Kezdeti előmelegítés







Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja 15 percig működni a sütőt.
<p> Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p>	

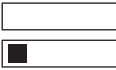



5.4 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

NAPI HASZNÁLAT

			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
<p>i Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.</p>			
<p>A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.</p>			

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	lágy
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mérsékelten kemény
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT

! **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

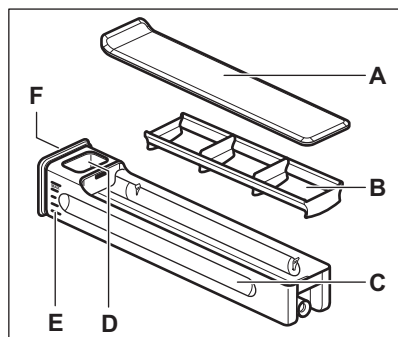
6.1 Sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

Használjon parancsikont!

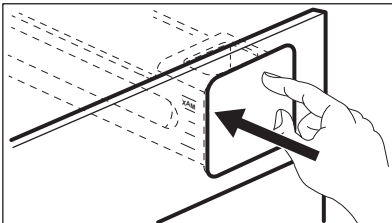
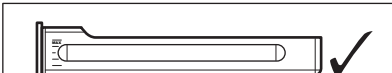




6.2 Víztartály





- A. Fedél
- B. Hullámtörő
- C. Fiók
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső burkolat

6.3 Használata: Víztartály

<p>1. lépés</p>	<p>Nyomja meg a víztartály elején levő burkolatot.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Ez két módon végezhető el:</p>	
	<p>A: Hagyja a víztartályt a sütőben, és töltsön bele vizet egy edényből.</p>	<p>B: Vegye ki a víztartályt sütőből, és a víz-csapból töltsse fel.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>A víz kicsöppenésének elkerüléséhez vízszintes helyzetben vigye a víz-tartályt.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>A víz-tartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az előző burkolatot, míg a víz-tartály teljesen a helyére nem kerül a sütőben.</p>	
<p>5. lépés</p>	<p>Minden használat után ürítse ki a víz-tartályt!</p>	
<p> VIGYÁZAT! A víz-tartályt tartsa távol a forró felületektől.</p>		

6.4 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

<p>1. lépés</p>	<p>Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.</p>
<p>2. lépés</p>	<p>Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.</p>
<p>3. lépés</p>	<p>Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.</p>
<p>4. lépés</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.</p>



<p>Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C</p>	<p>Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.</p>
<p>Gőz sütéshez 105 - 130 °C</p>	<p>Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.</p>
<p>Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C</p>	<p>Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sültetek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.</p>
<p>Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C</p>	<p>Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.</p>
<p>5. lépés</p>	<p>Nyomja meg: OK funkciót.</p>
<p>6. lépés</p>	<p>Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz és eltávolításhoz.</p>
<p>7. lépés</p>	<p>Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.</p> <div data-bbox="210 1034 1028 1145" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.</p> </div> <p>Segítségül használja a víztartályon levő skálát.</p>
<p>8. lépés</p>	<p>Szükség esetén a víztartály külsejét puha kendővel törölje át. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.</p>
<p>9. lépés</p>	<p>Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.</p>
<p>10. lépés</p>	<p>Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt. A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.</p>

11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
12. lépés	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
13. lépés	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehült, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel.

Használjon parancsikont!



6.5 Hogyan állítsa be: SousVide sütés

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a  gombot. A kijelző az időzítő beállításait mutatja.
6. lépés	Állítsa be az időzítőt, majd nyomja meg ezt: OK funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: START funkciót.
8. lépés	Víz maradhat a vákuumzacskókon és a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Amikor a sütő lehült, egy szivaccsal távolítsa el a sütőtér aljából a vizet. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőtérrel.

Használjon parancsikont!



6.6 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább



1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

Használjon parancsikont!








6.7 Sütőfunkciók





HAGYOMÁNYOS






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

NAPI HASZNÁLAT




Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.







SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Kiolvasztás</p>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 <p>Csőben sütés</p>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</p>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <p>Melegen tartás</p>	Élelmiszerek melegen tartásához.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Steamify</p>	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 <p>SousVide sütés</p>	A funkció neve vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal. További tájékoztatásért lásd alább a Sous-Vide sütés című szakaszt, valamint a sütési táblázatokkal ellátott „Ötletek és tanácsok” című fejezetet.
 <p>Regenerálódás</p>	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Kenyér</p>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <p>Tészta kelesztés</p>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 <p>Vital Sütés</p>	Zöldségek, köretek és hal párolása
 <p>Páratartalom, magas</p>	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 <p>Páratartalom, közepes</p>	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.

6.8 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszazámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszazámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Órafunkciók beállítása


Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.


Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Használjon parancsikont!




ÓRAFUNKCIÓK

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése	
Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.	
A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1min gombot.	

Az időzítő beállításának módosítása

1. lépés Nyomja meg:  funkciót.

2. lépés Állítsa be az időzítési értéket.

3. lépés Nyomja meg: **OK** funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

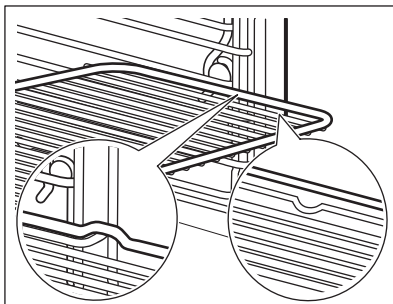
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

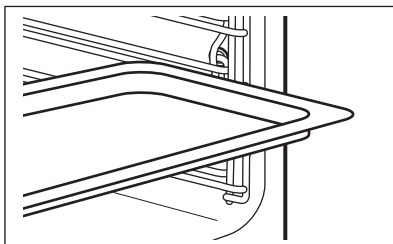
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



Sütő tálca / Mély tepsi:

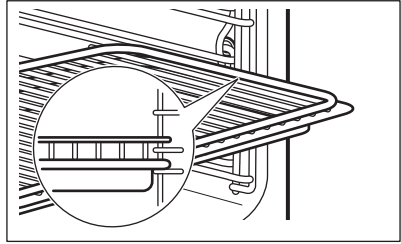
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

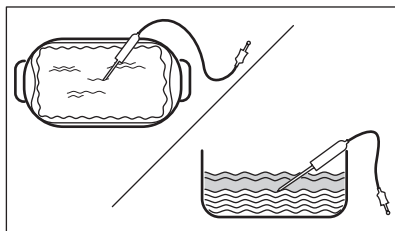
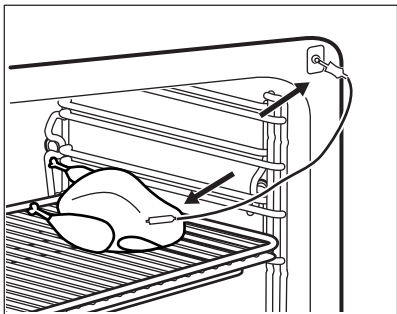
Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.

Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. lépés

Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.

5. lépés

 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés

- • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

7. lépés

Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

8. lépés

Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

9. lépés

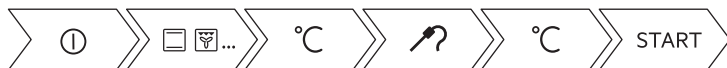
Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: .
- nyomja meg a beállítás visszaállításához. - nyomja meg a beállítás törléséhez.	

9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	- nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.






10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok







<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p>

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.


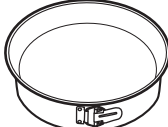


		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	25 - 35

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Kecsztekerics	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.







			
Pizzaszerpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.






 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban				
		 (°C)	 (perc)	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény				
 A harmadik polcszintet használja.				
		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 40	
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30	
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	20 - 35	
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30	

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4







GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.










Grillezés maximális hőmérséklettel.

		 (perc)	
Toast kenyér	Grill	1 - 3	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés.

Az IEC 60350 szabványnak megfelelő tesztek.

 Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.					
	 Tartály (Gastronorm)	 (kg)		 (perc)	
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0,3	3	8 - 9	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Borsó, gyorsfagyasztott	2 x 2/3 perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.


11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 Tisztítószerek	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyéhe mosogatószerrel távolítsa el.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 Napi használalat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

 Tartozékok	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. lépés	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

1. lépés	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére.	75 perc
3. lépés	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.	
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.	
<p>i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p>		

Amikor a tisztítás véget ér:

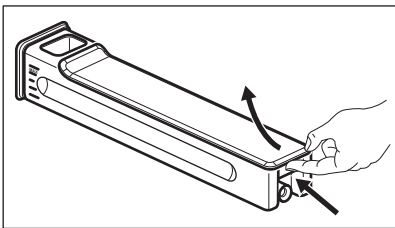
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
-----------------------	---	--

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

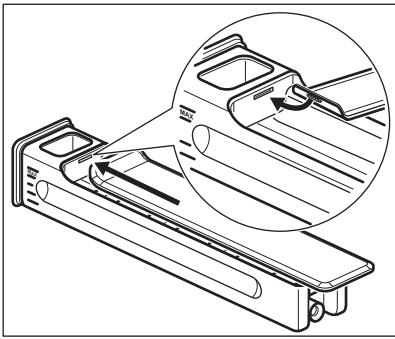
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Tisztítás: Víztartály

1. lépés	Vegye ki a víztartályt a sütőből.	
2. lépés	Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.	
3. lépés	Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

4. lépés	Vízzel és szappannal mossa meg a víztartály részeit. Ne használjon súrolószivacsot, és ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
5. lépés	Szerelje össze a víztartályt.
6. lépés	Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.
7. lépés	Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.
8. lépés	Helyezze be a víztartályt.
9. lépés	A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.



11.6 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc	
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
3. lépés	Ezután a maximális szintig töltsé fel vízzel a víztartályt.
4. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
5. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
6. lépés	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc	
7. lépés	Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.

8. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
<p>i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p>	

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
<p>i Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.</p>		

11.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.8 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön a víztartályba vizet.
3. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

4. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
5. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
❗ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

11.9 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

11.10 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt a gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés	Vegye ki az összes tartozékot.
3. lépés	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
4. lépés	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



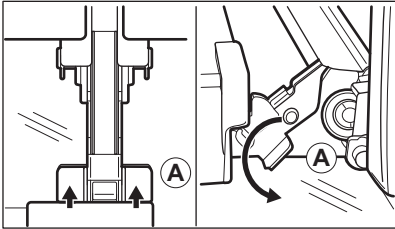
FIGYELMEZTETÉS!

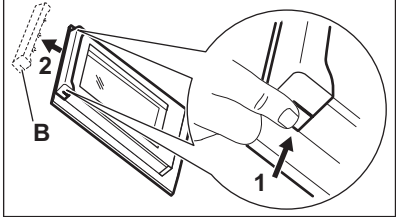
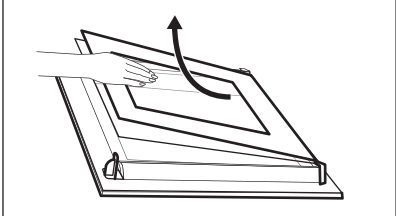
Az ajtó nehéz.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	

3. lépés	Csupkja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépből tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



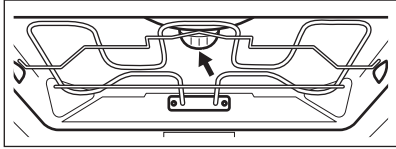
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.	
2. lépés	Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.	




Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. lépés	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. lépés	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömitést.
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. lépés	Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

	FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
--	--

12.1 Mi a teendő, ha...

 A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.



A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.



Alkotóelemek



Leírás



Megoldás

Kiégett az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



A víztartály nem működik megfelelően



Leírás



Lehetséges ok



Megoldás

A sütő nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.

Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.

Teljesen tolja be a víztartályt a sütőbe.




Víz folyik ki a víztartályból.

A víztartály fedele vagy a hullámtörő nincs megfelelően felszerelve.

Szerelje fel ismét a víztartály fedelét és a hullámtörőt.



Hibák a tisztítási eljárásnál



 Leírás	 Lehetséges ok	 Megoldás
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Távolítsa el a fedelet és a hullámtörőt.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkömentesítés után.	A víztartály nem volt feltöltve a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkömentesítés után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Legközelebb helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
Túl sok víz található a sütőtér alján a tisztítás után.	A tisztítás megkezdése előtt túl sok tisztítószert tett a sütőbe.	Legközelebb a sütőtér falait vékony, egyenletes rétegben vonja be a tisztítószerral.
A tisztítás hatásfoka nem kielégítő.	A tisztítást túl meleg sütőnél indította el.	Várja meg, míg a sütő lehül. Ismétlje meg a tisztítást.
	A tisztítás előtt nem távolított el minden tartozékot a sütőből.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. Ismétlje meg a tisztítást.



Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok



Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F111 - A Hűhőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűhőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F131 - a gőzfejlesztő rendszer érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be újra a sütőt.
F144 - a Víztartály érzékelője nem méri a víz szintjét.	Üritse ki a Víztartály-t, majd töltsse fel újra.
F508 - a Víztartály nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	AEG
-------------	-----

Modellazonosító	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Energiatakarékosági szám	61.9	
Energiatakarékosági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	70 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.


Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása. Gyakori gőzöléses főzés esetén öblítse át a gőzfejlesztő rendszert a főzés után.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz






Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.


15. EGYSZERŰ!


Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Vízke ménység	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	---------------	------------



Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűshőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

A sütő használatának megkezdése				
Gyors elindítás	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify			
Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.			
Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirítás-hoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:				
Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ① funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat


10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.


A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Sütőtisztítás gőztisztítással

1. lépés

Nyomja meg
ezt: 

2. lépés

Nyomja meg
ezt: 

3. lépés

Válasszon üzemmódot:

Gőz tisztítás

Enyhe tisztítás.

Gőz tisztítás plusz

Alapos tisztításhoz.

Vízkömentesítés

A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.

Öblítés

A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikon látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

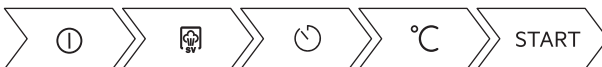
Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



Hogyan állítsa be: Gőzölés - Főzés gőzfunkcióval



Hogyan állítsa be: SousVide sütési mód



HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése





Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.aeg.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registeraeg.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	204	3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....	210
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	205	3.1 Vispārējs pārskats.....	210
1.2 Vispārīgā drošība.....	205	3.2 Papildpiederumi.....	210
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	206	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	211
2.1 Uzstādīšana.....	206	4.1 Vadības panelis.....	211
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	207	4.2 Displejs.....	212
2.3 Lietošana.....	208	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 213	
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	208	5.1 Sākotnējā tīrīšana	214
2.5 Gatavošana ar tvaiku.....	209	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	214
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	209	5.3 Sākotnējā uzkaršēšana.....	214
2.7 Serviss.....	209	5.4 Iestatīšana Ūdens cietība.....	214
2.8 Utilizācija.....	209		

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	215	11.2 Izņemšana. Plauktu balsti	235
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	215	11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....	235
6.2 Ūdens atvilktnē.....	216	11.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	236
6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē.....	217	11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē.....	236
6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija.....	217	11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana... ..	237
6.5 Iestatīšana. SousVide režīms.....	219	11.7 Atkaļķošanas atgādinājums.....	238
6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs... ..	220	11.8 Lietošana Skalošana.....	239
6.7 Karsēšanas funkcijas.....	220	11.9 Žāvēšanas atgādinājums.....	239
6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	223	11.10 Izmantošana: Žāvēšana.....	239
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	224	11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	239
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	224	11.12 Kā nomainīt: Lampa.....	240
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana... ..	224	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	241
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI... ..	226	12.1 Kā rīkoties, ja.....	242
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	226	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	243
8.2 Termozonde.....	227	12.3 Servisa dati.....	244
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	229	13. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	245
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	229	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	245
9.2 Funkciju bloķēšana.....	229	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	245
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	229	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	246
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	230	14.1 Izvēlne.....	246
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	230	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	247
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	230	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	247
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	230	14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	248
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	231	14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	248
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	231	15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	248
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	234	16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....	250
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	234	17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	251

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelieto ierīci bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm

Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķa padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabelis nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētājā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtaļai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



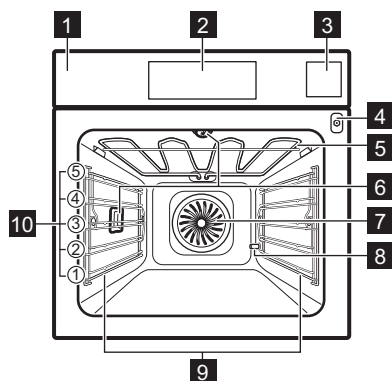
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

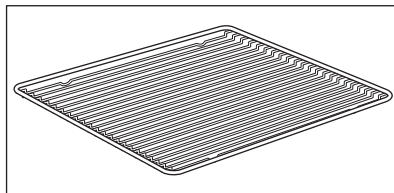


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilkne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

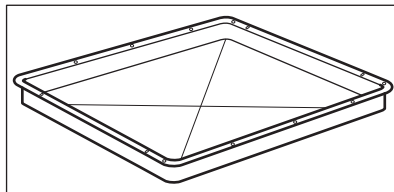
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



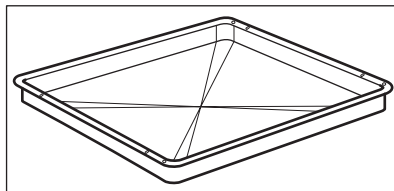
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Grila/cepamā panna

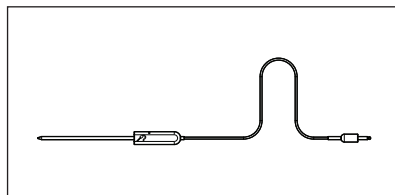
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

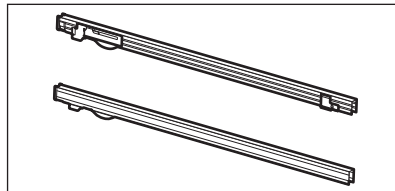
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

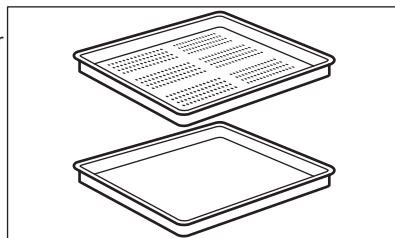
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

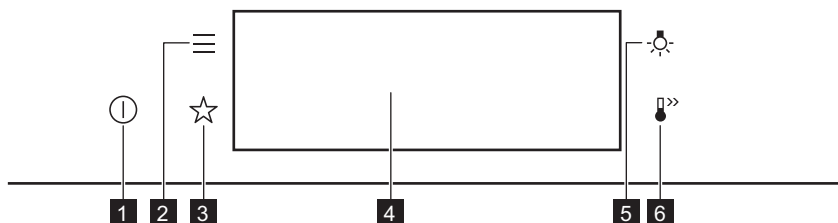
Viena pārtikas tvirtne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA


4.1 Vadības panelis



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 Piespiediet	 Pavirziet	 Nospiediet un turiet nospiestu
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

<p>A</p> <p>12:30</p> <p>85°C</p> <p>15min</p> <p>150°C</p> <p>START</p> <p>F E D C B</p>	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <p>A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)</p>
---	---

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

<p>OK</p> <p>Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p><</p> <p>Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p>↶</p> <p>Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p>☐</p> <p>Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
--	--	---	---

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

<p>🔔</p> <p>Funkcija ir ieslēgta.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p>	<p>🔔</p> <p>Skaņas signāls ir izslēgts.</p>
---------------------------------------	--	---

Taimera indikatori

<p>🕒</p> <p>Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p>	<p>⊗</p> <p>Iestatījuma atcelšana.</p>
--	--




5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
 Skatiet sadaļu "Drošība".

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Sākotnējā tīrīšana





		
1. solis.	2. solis	3. solis.
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maīgu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.


5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

	Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

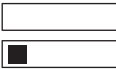



			
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis

levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
---	--	--	---

① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

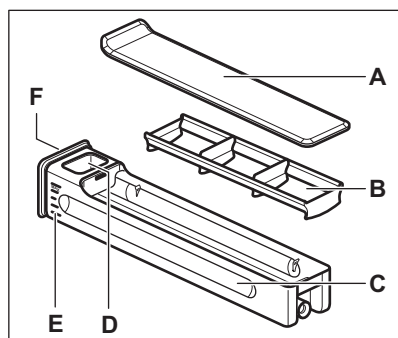
IZMANTOŠANA IKDIENĀ

4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!

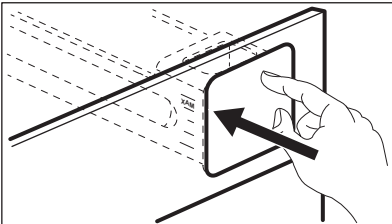
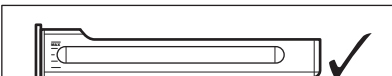




6.2 Ūdens atvilktnē




- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnē
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs


6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē

<p>1. solis</p>	<p>Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:</p>	
	<p>A: atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.</p>	<p>B: izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns un uzpildiet to no ūdens krāna.</p>
<p>3. solis</p>	<p>Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.</p>	
<p> UZMANĪBU! Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.</p>		

6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

<p>1. solis</p>	<p>Ieslēdziet cepeškrāsnī. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.</p>
<p>2. solis.</p>	<p>Nospiediet , Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.</p>
<p>3. solis.</p>	<p>Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.</p>
<p>4. solis</p>	<p>Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.</p>

IZMANTOŠANA IKDIENĀ



<p>Tvaiks tvaicēšanai 50–100 °C</p>	<p>Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.</p>
<p>Tvaiks sautēšanai 105–130 °C</p>	<p>Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.</p>
<p>Tvaiks vieglai grauzdēšanai 135–150 °C</p>	<p>Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.</p>
<p>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C</p>	<p>Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.</p>
<p>5. solis.</p>	<p>Nospiediet OK.</p>
<p>6. solis</p>	<p>Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.</p>
<p>7. solis</p>	<p>Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm.</p> <div data-bbox="213 959 1028 1098" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p> </div> <p>Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.</p>
<p>8. solis</p>	<p>Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.</p>
<p>9. solis</p>	<p>Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</p>
<p>10. solis</p>	<p>Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.</p>

11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



6.5 Iestatīšana. SousVide režīms

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.
5. solis.	Nospiediet  . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
6. solis	Iestatiet taimeri un nospiediet: OK.
7. solis	Nospiediet: START .
8. solis	Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Izmantojiet saīsni!



6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk



1. solis.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis.	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .






Izmantojiet saīsni!







6.7 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS






Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Saldēta pārtika</p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai aprūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.




SPECIĀLIE







Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Konservēšana</p>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <p>Žāvēšana</p>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <p>Jogurta funkcija</p>	Jogurta pagatavošanai. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.
 <p>Trauku uzsildīšana</p>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Atkausēšana</p>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <p>Sacepums</p>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p>Lēnā gatavošana</p>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 <p>Siltuma uzturēšana</p>	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 <p>Ventilatora kars. ar mitrumu</p>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Steamify</p>	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 <p>SousVide režīms</p>	Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.
 <p>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</p>	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neklūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Maizes cepšana</p>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 <p>Mīklas raudzēšana</p>	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.
 <p>Tikai tvaicēšana</p>	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
 <p>Augsts mitrums</p>	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgriezti pīrāgi, terīnes un zivis.
 <p>Vidējs mitrums</p>	Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.
 <p>Zems mitrums</p>	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana




Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.




Izmantojiet saīsni!



Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet  .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana


1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet  .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

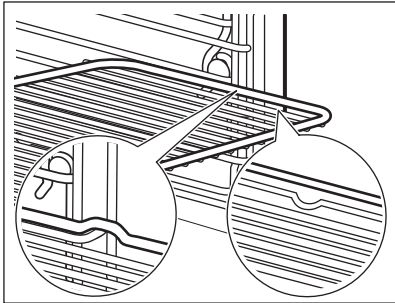
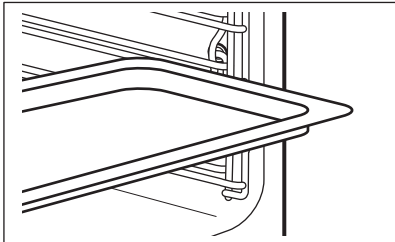
Taimera iestatījumu mainīšana	
1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

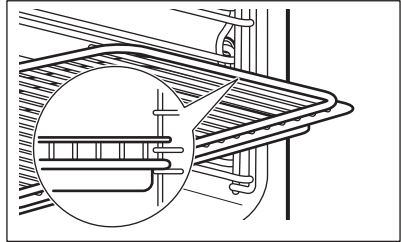
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

<p>Restots plaukts: Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem</p>	
<p>Cepamā Paplāte / Cepamā panna: Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	

Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

lebidiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



lebidiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

 cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	 ēdiena iekšējo temperatūru.
---	--

Labākam gatavošanas rezultātam:

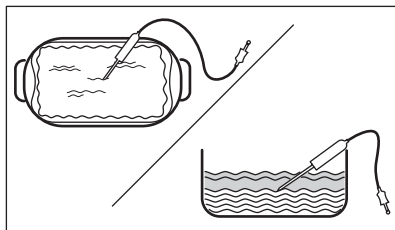
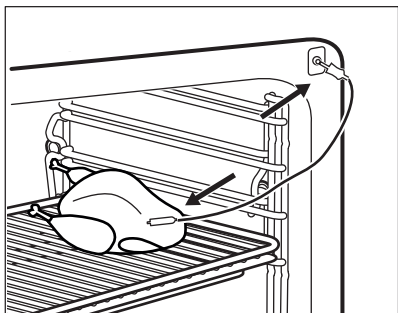
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---



Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	leslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	levietošana. Termozonde.
Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
levietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	levietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI



4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>




Izmantojiet saīsni!



9. PAPILDFUNKCIJAS



9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis.	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

PADOMI UN IETEIKUMI

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.






Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


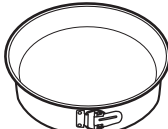


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Pīcas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm






Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās





		 (°C)	 (min.)	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilato- ru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni	Karsēšana ar ventilato- ru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvie- lām	Karsēšana ar ventilato- ru	160	35 - 50	1 / 4







GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 (min.)	
Karstmaize	Grils	1 - 3	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Informācija pārbaudes iestādēm







Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	 Tvertne (Gas- tronorm)	 (kg)		 (min)	
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	0,3	3	8–9	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	maks.	3	10–11	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perfo- rēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tem- peratūra aukstāka- jā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar sau-
dzīgu mazgāšanas līdzekli.
Notīriet kalķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pi-
lieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsns un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		


11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:

Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā ir atdzisuši.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
--	---	--

1. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
-----------------	---

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
3. solis	Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.	
4. solis	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	
 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.		

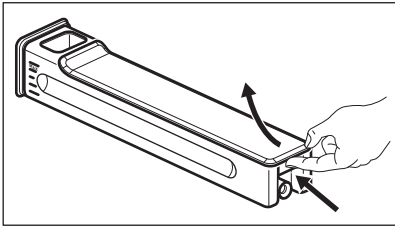
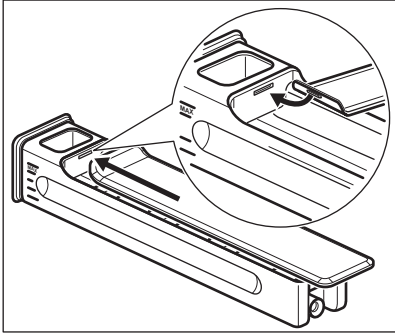
Tīrīšanai beidzoties:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsni durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē

1. solis	Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsni.
-----------------	--

2. solis	Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paveiciet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirkzījumam.	
3. solis	Noņemiet viļņlauzi. Paveiciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.	
4. solis	Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.	
5. solis	Samontējiet ūdens atvilktni.	
6. solis	Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdīiet to atvilktnes korpusā.	
7. solis	Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.	
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni.	
9. solis	Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.	

11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.	
1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
3. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
4. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

5. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
6. solis	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.	
7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
8. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.	Atstājiet cepeškrāsni durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.
i Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.		


11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestings atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsni atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.8 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
3. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
4. solis	Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
5. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. solis	Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
2. solis	Izņemiet visus piederumus.
3. solis	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
4. solis	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

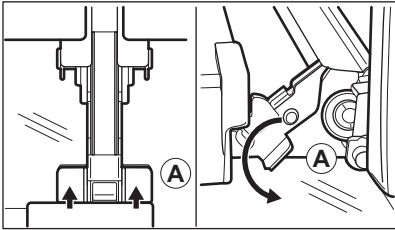
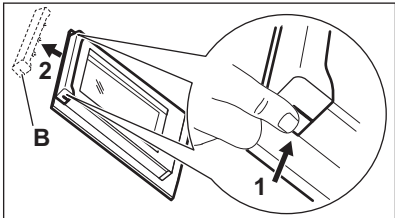
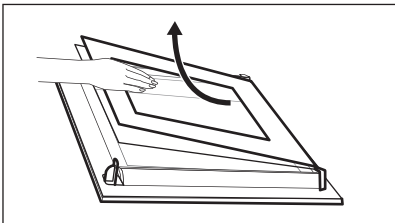


BRĪDINĀJUMS!
Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vīspirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

11.12 Kā nomainīt: Lampa



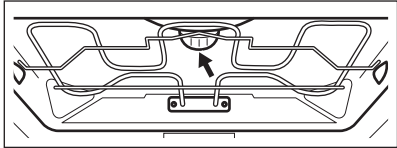
BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un noīriēt stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiēt to.	

Sānu lampa











1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. solis	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. solis	Noņemiet un noīriēt metāla korpusu un blīvi.
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiēt metāla korpusu un blīvi. Pievelciēt skrūves.
6. solis	Uzstādiēt kreiso plaukta balstu.





12. PROBLĒMRISINĀŠANA







BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

 Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst		
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums	
Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.	
Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".	
Durvis nav aizvērtas pareizi.	Aizvērt durvis līdz galam.	
Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.	
Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.	
 Detaljas		
 Apraksts	 Risinājums	
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".	
 Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek cepeškrāsnī.	Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.	Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī.

 Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.	Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.	Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.

 Problēmas ar tīrīšanas kārtību		
 Apraksts	 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.	Netika izņemts vāks un viļņlauzis.	Izņemiet vāku un viļņlauzi.
Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.	Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.	Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.
Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tīrīšanas apakšā atrodas netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.	Saslaukiet cepeškrāsns apakšā esošās ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīrīšanas telpas apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Pirms tīrīšanas sākuma cepeškrāsnī tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.	Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīrīšanas sienām.
Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.	Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad cepeškrāsns bija par karstu.	Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.
	Pirms tīrīšanas visi papildpiederumi nebija izņemti no cepeškrāsns.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Atkārtojiet tīrīšanu.



Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi



Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

PROBLĒMRISINĀŠANA

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.
F144 - Ūdens atvilkne sensors nevar izmērīt ūdens līmeni.	Iztukšojiet Ūdens atvilkne un piepildiet to.
F508 - Ūdens atvilkne nedarbojas pareizi.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	AEG	
Modeļa identifikācija	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Energoefektivitātes indekss	61,9	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsns, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsns atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements	Izmantošana
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Iestatījumi	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvaldības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.

TAS IR VIENKĀRŠI!

Apakšizvēlne	Izmantošana
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.






14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.




15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks




Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Sāciet lietot cepeškrāsni

Ātrā ieslēgšana		1. solis	2. solis	3. solis
	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamā funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify




Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

TAS IR VIENKĀRŠI!

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.



Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10% Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot tīrīšanu ar tvaiku

1. solis Nospiediet: 	2. solis Nospiediet: 	3. solis Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku		Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus		Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana		Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
Skalošana		Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



Iestatīšana SousVide gatavošana



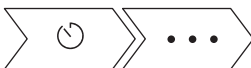
Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais. Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.aeg.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registeraeg.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	253	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	259
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	254	3.1 Bendroji apžvalga.....	259
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	254	3.2 Priedai.....	259
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	255	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	260
2.1 Įrengimas.....	255	4.1 Valdymo skydelis.....	260
2.2 Elektros prijungimas	256	4.2 Valdymo skydelis.....	261
2.3 Naudojimas.....	257	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	262
2.4 Priežiūra ir valymas.....	258	5.1 Pirminis valymas	262
2.5 Troškimas garuose.....	258	5.2 Pirminis prijungimas.....	263
2.6 Vidinis apšvietimas.....	258	5.3 Pirminis pašildymas.....	263
2.7 Paslauga.....	258	5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....	263
2.8 Išmetimas.....	258		

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	264	11.4 Priminimas apie valymą.....	287
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	264	11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui...	287
6.2 Stalčius vandeniui.....	265	11.6 Kaip naudoti: Kalkių	
6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui.	266	nuosėdų šalinimas.....	288
6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo		11.7 Priminimas šalinti kalkių	
garuose funkcija.....	266	nuosėdas.....	289
6.5 Kaip nustatyti: Kepimas		11.8 Kaip naudoti: Garų	
vakuume „SousVide“.....	268	sistemos praplovimas.....	290
6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...	269	11.9 Džiovinimo priminimas.....	290
6.7 Kaitinimo funkcijos.....	270	11.10 Kaip naudoti:	
6.8 Pastabos: Drėgnas		Orkaitės džiovinimas.....	290
konvek. kepimas.....	273	11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	291
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	273	11.12 Kaip pakeisti: Lemputė.....	292
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	273	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	294
7.2 Kaip nustatyti		12.1 Ką daryti, jeigu.....	294
Laikrodžio funkcijos.....	274	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	296
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	276	12.3 Naudojimo informacija.....	296
8.1 Priedų naudojimas.....	276	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	297
8.2 Maisto termometras.....	277	13.1 Informacija apie gaminį ir	
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	279	informacinis gaminio lapas*.....	297
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	279	13.2 Energijos taupymas.....	297
9.2 Funkcijų užraktas.....	280	14. MENIU STRUKTŪRA.....	298
9.3 Automatinis išsijungimas.....	280	14.1 Meniu.....	298
9.4 Aušinimo ventilatorius.....	281	14.2	
10. PATARIMAI.....	281	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	299
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	281	14.3	
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	281	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	299
10.3 Drėgnas konvek. kepimas –		14.4	
rekomenduojami priedai.....	282	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros		as.....	300
įstaigoms.....	282	14.5	
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	285	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
11.1 Pastabos dėl valymo.....	285	as.....	300
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	286	15. TAI PAPERASTA!.....	300
11.3 Kaip naudoti: Valymas garais.....	286	16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	302
		17. APLINKOS APSAUGA.....	303

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliojasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaisą įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliesų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskunami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



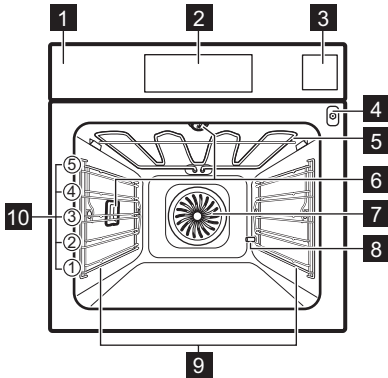
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

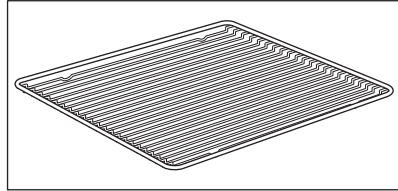


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Valdymo skydelis (ekranas)
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lempūtė
- 7** Ventilatorius
- 8** Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

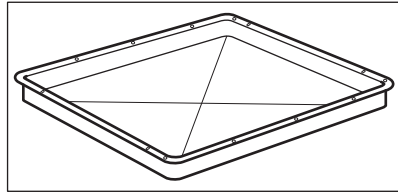
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



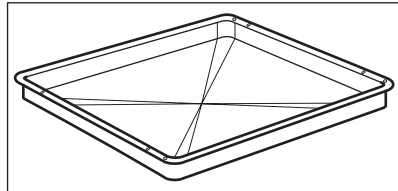
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

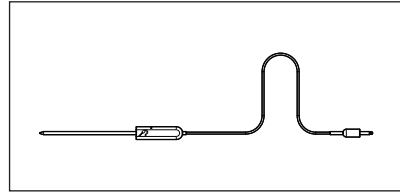
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

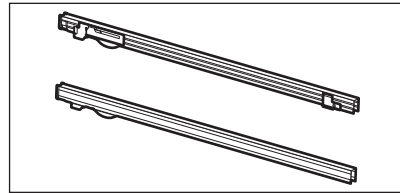
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



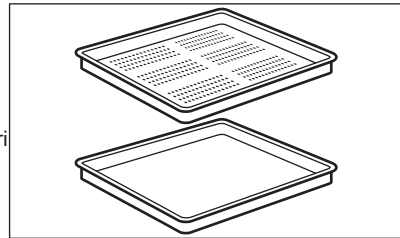
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



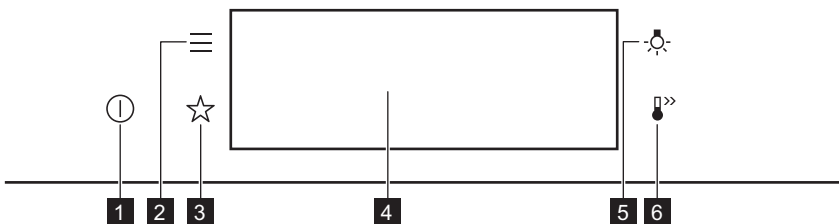
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.




4.1 Valdymo skydelis



1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
2	Menu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatus.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 Laikykite nuspaudę	 Perkelti	 Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ

	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p>
--	--

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>< Sugrįžti menu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↶ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>⏻ Parinkti įjungti ir išjungti.</p>
--	--	--	--

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.

<p>🔔 Funkcija įjungta.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>
--------------------------------	---	--

Laikmačio indikatoriai

<p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	<p>✖ Atšaukti nustatymą.</p>
--	----------------------------------

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Zr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas




--	--	--

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

5.2 Pirmasis prijungimas





Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Pirminis pašildymas

 Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
ⓘ Iš orkaitės gali sklįsti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
---	--	---	---

ⓘ Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniu įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

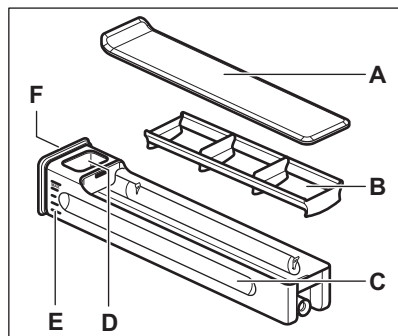
1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
----------------------	---

2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

Pasinaudokite nuoroda!

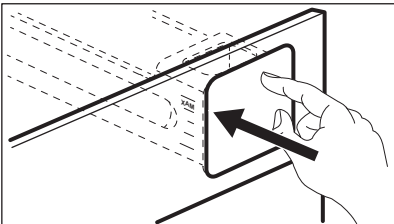
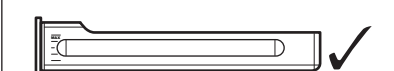




6.2 Stalčius vandeniui





- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:</p>	
	<p>A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.</p>	<p>B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.</p>
<p>3-ias veiksmas</p>	<p>Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.</p>	
<p>5-as veiksmas</p>	<p>Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.</p>	
<p> DĖMESIO Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.</p>		

6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.</p>
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.</p>

3-as veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntoliniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškiniui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK .
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	<p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div> <p>Naudokitės šalčiaus vandeniui svarstyklėmis.</p>


KASDIENIS NAUDOJIMAS


8-as veiksmas	Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.

Pasinaudokite nuoroda!



6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.

4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
6-as veiksmas	Nustatykite laikmatį ir paspauskite: OK .
7-as veiksmas	Paspauskite: START .
8-as veiksmas	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

Pasinaudokite nuoroda!



6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas


Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:


- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .

KASDIENIS NAUDOJIMAS





3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-ias veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-ias veiksmas.	Paspauskite: START .




Pasinaudokite nuoroda!








6.7 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti gilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p>Picos programa</p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.





SPECIALIOS FUNKCIJOS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Konservavimas</p>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <p>Džiovinimas</p>	Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <p>Jogurto funkcija</p>	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
 <p>Lėkščių pašildymas</p>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <p>Atitirpinimas</p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „SousVide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.
 Pasildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė vidutinė	Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudna.

6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.


7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Pasinaudokite nuoroda!




Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
5-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

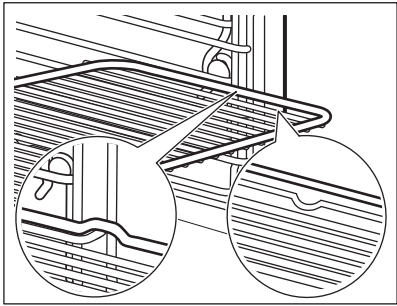
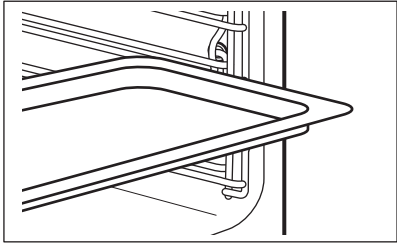
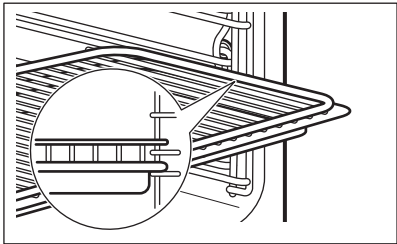
Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.	
Spauskite +1min , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.	

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK .
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI


8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

<p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	

8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
$^{\circ}\text{C}$ Orkaitės temperatūra: nuo 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperatūra patiekalo viduje.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

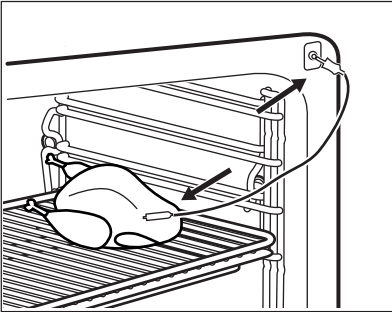
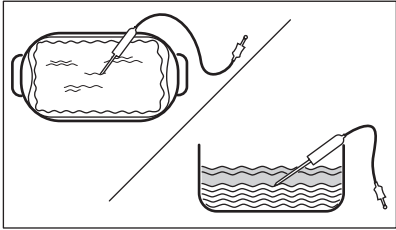
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.



- nenaudokite skystiems patiekalams.

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-asis veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-asis veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-iasis veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.
mėsa, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	
4-asis veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujama kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK , kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs. </div>

Pasinaudokite nuoroda!




9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

3-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
↶ – paspauskite nuostatai atkurti. ⊗ – paspauskite nuostatai atšaukti.	



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventilatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






10. PATARIMAI






10.1 Gaminimo rekomendacijos


<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.</p> <p>Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.</p>

10.2 Drėgnas konvek. kepimas


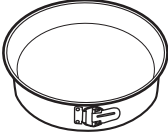


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

 Picos kepimo skarda	 Kepimo indas	 Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti	 Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens






10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20–30

PATARIMAI



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4







GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.







		 (min.)	
Skrebutis	Grilis	1–3	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).
Bandymai pagal IEC 60350 standartą.



Nustatykite 100 °C temperatūrą.

	 Talpyklė (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0,3	3	8–9	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentyn- nos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10–11	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentyn- nos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1.5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepi- mo padėklą pirmoje lentyn- nos padėtyje.


11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA




ISPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

 Valymo priemonės	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

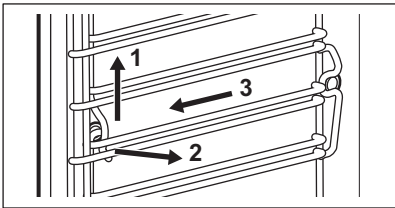
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 Priedai	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.


11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.		
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.		
	Funkcija	Aprašas	Trukmė
	Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
	Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
3-ias veiksmas	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.		
4-as veiksmas	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.		
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.			

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

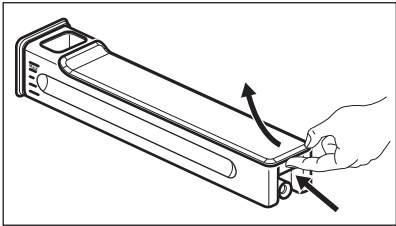
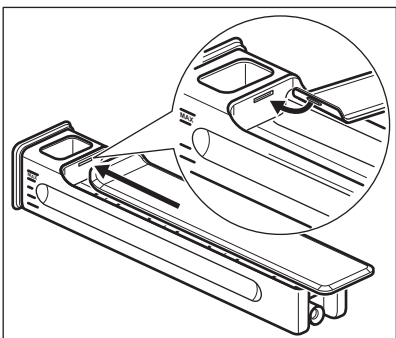
11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas	Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.
----------------------	---------------------------------------


VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

2-as veiksmas	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.	
3-ias veiksmas	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.	
4-as veiksmas	Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.	
5-as veiksmas	Vėl surinkite vandens stalčių.	
6-as veiksmas	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.	
7-as veiksmas	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spautuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.	
8-as veiksmas	Įdėkite vandens stalčių.	
9-as veiksmas	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.	


11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.	
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		


11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du prininimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Prininimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	[stalčių vandeniui pripilkite vandens.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.
2-as veiksmas	Išimkite visus priedus.
3-ias veiksmas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiksmas	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ĮSPĖJIMAS!

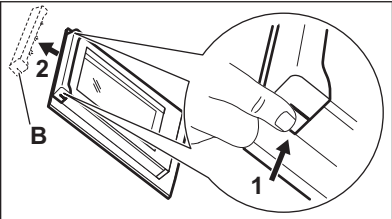
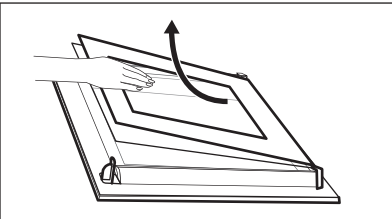
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	

4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

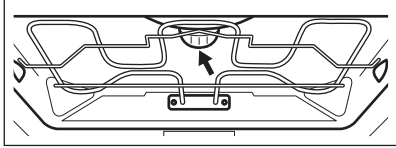


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiks- mas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiks- mas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiks- mas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
4-as veiks- mas	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	

Šoninė lemputė

1-as veiks- mas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2-as veiks- mas	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3-as veiks- mas	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.
4-as veiks- mas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5-as veiks- mas.	Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6-as veiks- mas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.







12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Menu“. Papildomas meniu: Parink- tys.
 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.






Netinkamai veikia vandens stalčius

 Aprašymas	 Galima priežastis	 Veiksmai
Vandens stalčius orkaitėje nesilaiko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.	Pabandykite vandens stalčių įkišti giliau.
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.	Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.





Valymo procedūros triktys

 Aprašymas	 Galima priežastis	 Veiksmai
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.	Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.
Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.	Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.	Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Orkaitės valymui panaudojote per daug ploviklio.	Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Pradėjote valymo procedūrą orkaitėi neatvėsus.	Palaukite, kol orkaitė atvės. Pakartokite valymo procedūrą.
	Prieš valymo procedūrą neišėmėte iš orkaitės visų priedų.	Išimkite iš orkaitės visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F131 – per aukšta troškintuvo jutiklio temperatūra.	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio.	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl jį pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui tinkamai neveikia.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	AEG	
Modelio identifikatorius	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventilatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitėi veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

MENIU STRUKTŪRA

Naudokite metalinius prikaistus, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinkty		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

TAI PAPRASTA!

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas





Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.


15. TAI PAPRASTA!


Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------



Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
---	--	---	--	---	--------------

Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis paleidimas	Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: ①.	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

TAI PAPRASTA!

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas

„10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

Išvalykite orkaitę naudodamiesi valymo garais funkcija.

1-as veiksmas

Paspauskite



2-as veiksmas

Paspauskite



3-ias veiksmas

Pasirinkite režimą:

Valymas garais

Lengvam valymui.

Intensyvus valymas garais

Kruopščiam valymui.

Kalkių nuosėdų šalinimas

Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

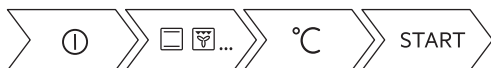
Garų sistemos praplovimas

Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažnų garų funkcijų naudojimo.

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



Kaip nustatyti „SousVide“ ruošimas



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia. Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	305	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	311
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	306	2.7 Serwis.....	311
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	306	2.8 Utylizacja.....	311
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	308	3. OPIS URZĄDZENIA.....	312
2.1 Instalacja.....	308	3.1 Ogólne informacje.....	312
2.2 Podłączenie elektryczne.....	309	3.2 Akcesoria.....	312
2.3 Sposób używania.....	309	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	313
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	310	4.1 Panel sterowania.....	313
2.5 Pieczenie parowe.....	310	4.2 Wyświetlacz.....	314
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	315
		5.1 Czyszczenie wstępne	316

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Pierwsze połączenie.....	316	11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	337
5.3 Wstępne nagrzewanie.....	316	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 337	
5.4 Jak ustawić: Twardość wody.....	316	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	338
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	317	11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	338
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 317		11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	339
6.2 Szuflada na wodę.....	318	11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę.....	339
6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę.....	319	11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie.	340
6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	319	11.7 Przypomnienie o odkamienianiu.	341
6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide.....	321	11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie... 341	
6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	322	11.9 Przypomnienie o osuszeniu.....	342
6.7 Funkcje pieczenia.....	322	11.10 Sposób użycia: Osuszanie.....	342
6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	325	11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi	342
7. FUNKCJE ZEGARA.....	326	11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.	343
7.1 Opis funkcji zegara.....	326	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	344
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	326	12.1 Co zrobić, gdy.....	344
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	328	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	346
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	328	12.3 Dane serwisowe.....	347
8.2 Termosonda.....	329	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	348
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	331	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*	348
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione	331	13.2 Oszczędzanie energii.....	348
9.2 Blokada panelu.....	331	14. STRUKTURA MENU.....	349
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	331	14.1 Menu.....	349
9.4 Wentylator chłodzący.....	332	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	350
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	332	14.3 Podmenu: Opcje.....	350
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	332	14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	351
10.2 Termoobieg wilgotny.....	332	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	351
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	333	15. TO PROSTE!.....	351
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	334	16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	353
		17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	354

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w

bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w

gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm

Wkręty mocujące

4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
- Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



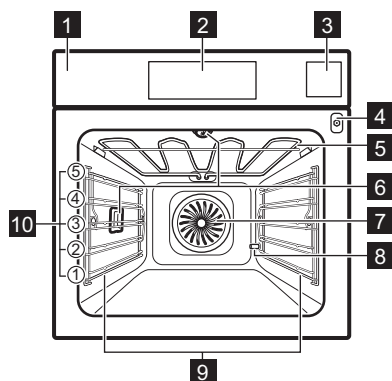
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

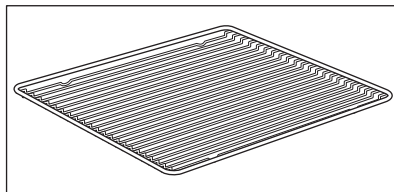


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szufłada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

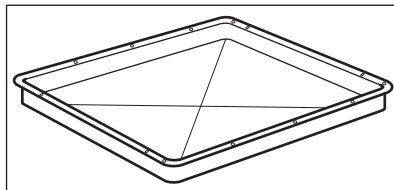
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



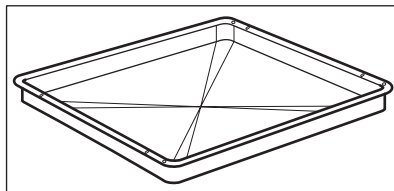
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

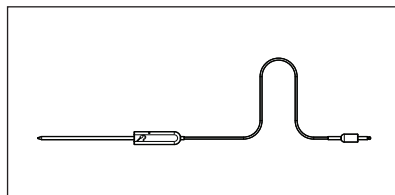
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

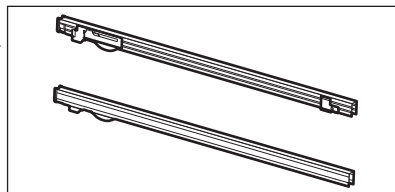
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

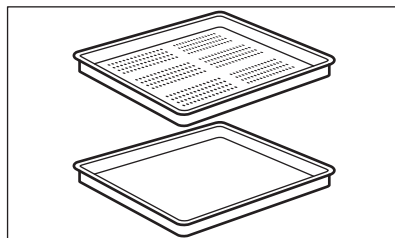
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

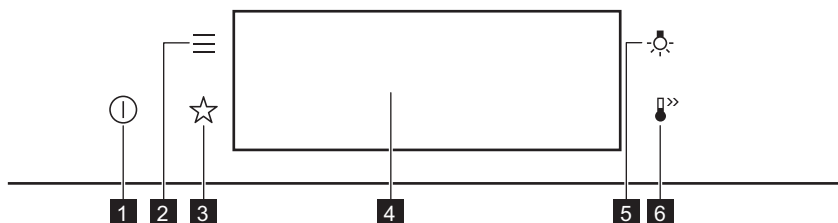
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




4.1 Panel sterowania



1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

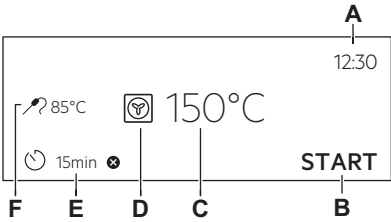
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

		
Naciskaj przycisk	Przesunięcie	Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz





	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




 <p>The diagram shows a control panel with the following elements: a digital display showing '12:30' (labeled A), a temperature display showing '150°C' (labeled C), a temperature display showing '85°C' (labeled D), a timer display showing '15min' (labeled E), a 'START' button (labeled B), and a temperature probe icon (labeled F).</p>	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Aktualna godzinaB. START/STOPC. TemperaturaD. Funkcje pieczeniaE. TimerF. Termosonda (tylko wybrane modele)
--	--

Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

 <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	 <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	 <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	 <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
---	---	--	--

Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 <p>Funkcja jest włączona.</p>	 <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	 <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
---	---	--

Wskaźniki timera

 <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p>	 <p>Anulowanie ustawienia.</p>
---	---

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

5.1 Czyszczenie wstępne





		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Wstępne nagrzewanie

	Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.	
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.	
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.		

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

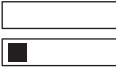



Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

			
---	---	---	---

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
<p>i Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p>			
<p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mięka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

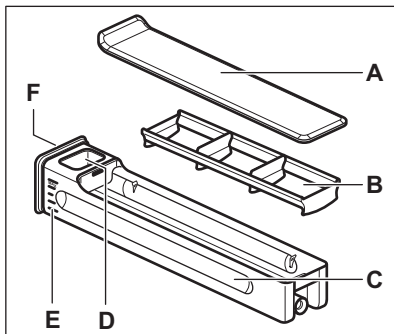
CODZIENNA EKSPLOATACJA

Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!

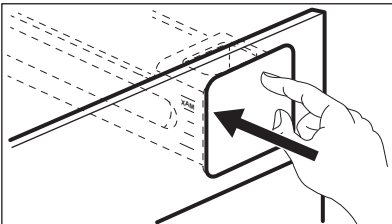
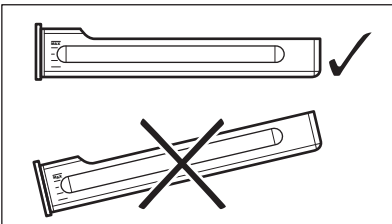
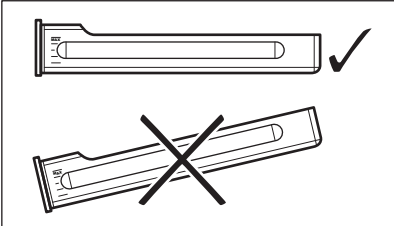



6.2 Szuflada na wodę




- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa


6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

Krok 1	Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.	
Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:	
	A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.	B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.
Krok 3	Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.	
Krok 4	Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.	
Krok 5	Opróżnić szufladę na wodę po każdym użyciu.	
 UWAGA! Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.		

6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

CODZIENNA EKSPLOATACJA



Para do gotowania na parze 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</div> <p>Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p>
Krok 8	W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Można użyć skrótu!



6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK.
Krok 5	Nacisnąć  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK.
Krok 7	Nacisnąć: START.
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

Można użyć skrótów!



6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:
Krok 3	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .







Można użyć skrótów!






6.7 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



SPECJALNE








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 Tryb gotowania SousVide	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Regeneracja</p>	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p>
 <p>Chleb</p>	<p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p>Wyrastanie ciasta</p>	<p>Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p>
 <p>Gotowanie na parze</p>	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb</p>
 <p>Duża wilgotność</p>	<p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>
 <p>Średnia wilgotność</p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.</p>
 <p>Mała wilgotność</p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótów!




Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia.	

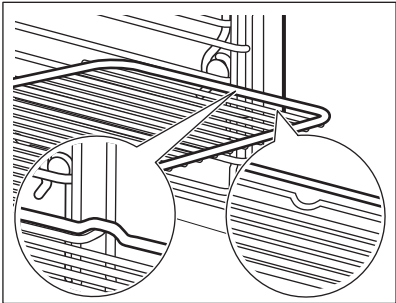
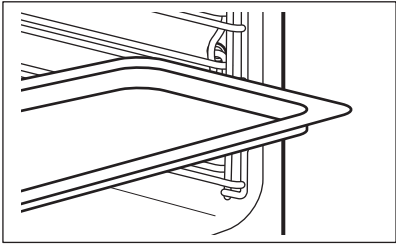
SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć: 
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

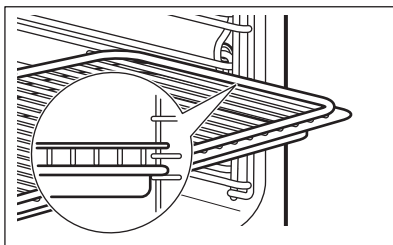
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p>	
<p>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głę- boka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

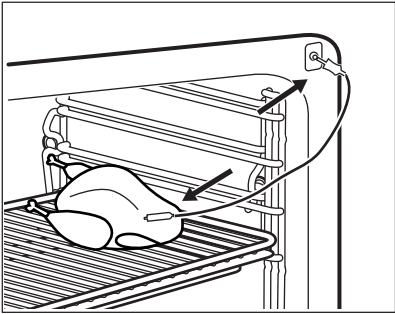
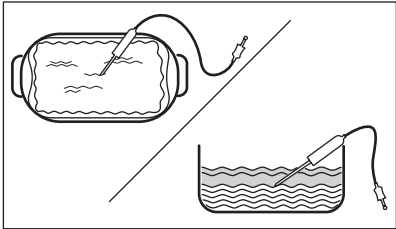


Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

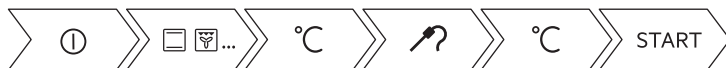
Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p>	<p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>
	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	<ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>

Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć: Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK .
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	

9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	— nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

WSKAZÓWKI I PORADY

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.






10. WSKAZÓWKI I PORADY






10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.</p>

10.2 Termoobieg wilgotny





Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.







			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tartę
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40	
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		(°C)	(min)
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		(°C)	(min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę na 100°C.



Naczynie
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Brokuły,
wstępnie na-
grzać pusty
piekarnik

1 x 2/3 perfo-
rowana

0.3

3

8 - 9

Umieścić bla-
chę do piecze-
nia na pierw-
szym poziomie
piekarnika.

Brokuły,
wstępnie na-
grzać pusty
piekarnik








1 x 2/3 perfo-
rowana

maks.

3

10 - 11

Umieścić bla-
chę do piecze-
nia na pierw-
szym poziomie
piekarnika.

 Ustawić temperaturę na 100°C.					
	 Naczynie (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.



11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

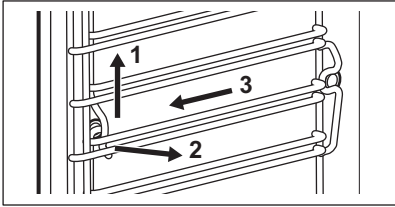
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	<p>Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.</p>
	<p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p>
	<p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.</p>
 Codziennie użytkowanie	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p>
	<p>Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p>

 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	
Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.		

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.	
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min

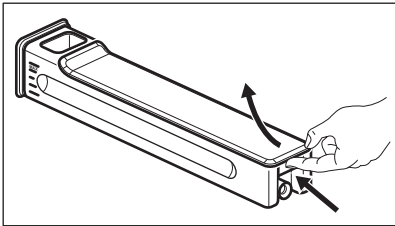
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
<p>i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.</p>		

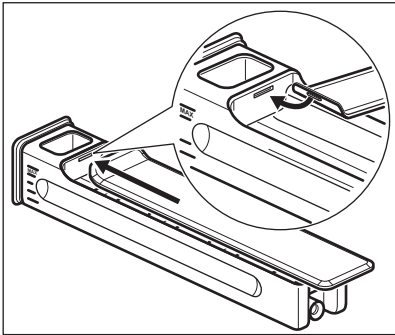
Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszcz.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.


11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

Krok 1	Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.	
Krok 2	Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.	
Krok 3	Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.	
Krok 4	Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.	

Krok 5	Zmontować szufladę na wodę.	
Krok 6	Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.	
Krok 7	Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.	
Krok 8	Wstawić pojemnik na wodę.	
Krok 9	Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzasknięcia.	

11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min	
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min	
Krok 7	Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
<p> Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.</p>	

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.

Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać wodę do szuflady na wodę.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszenie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszenie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

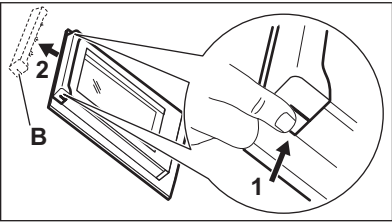
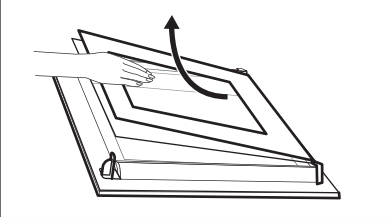
**OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.

**UWAGA!**

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	

Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

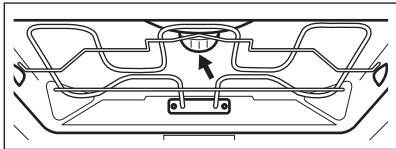
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis



Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Szuflada na wodę nie działa prawidłowo



Opis



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.





Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.

Wsunąć całkowicie szufladę na wodę do piekarnika.

Z szuflady na wodę wylewa się woda.

Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.



Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.



 Problemy z procedurą czyszczenia		
 Opis	 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blaszce nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory piekarnika. Następnie razem umieścić na pierwszym poziomie piekarnika głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.	Następnie razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Rozpoczęto czyszczenie, gdy piekarnik był jeszcze zbyt gorący.	Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.
	Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z piekarnika wszystkich akcesoriów.	Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Powtórzyć czyszczenie.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.
F144 – czujnik w Szuflada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody.	Opróżnić Szuflada na wodę napełnić ją ponownie.
F508 – Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG	
Dane identyfikacyjne modelu	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło reszkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Ustawianie konfiguracji piekarnika.

STRUKTURA MENU

Pozycja menu		Zastosowanie
Ustawienia	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniach	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.

Podmenu	Zastosowanie
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.5 Podmenu opcji: Serwis






Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:					
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina

TO PROSTE!




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	---	---	--	---	-----------------

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START.
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	 - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.




Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomaganie.	Wybrać potrawę.



Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe		Czyszczenie lekkich zabrudzeń
Czyszczenie parowe plus		Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie		Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie		Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia



MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	356	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	362
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	357	3.1 Visão geral.....	362
1.2 Segurança geral.....	357	3.2 Acessórios.....	362
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	358	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 363	
2.1 Instalação.....	358	4.1 Painel de comandos.....	363
2.2 Ligação elétrica.....	359	4.2 Visor.....	364
2.3 Utilização.....	360	5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	366
2.4 Manutenção e limpeza.....	361	5.1 Limpeza inicial.....	366
2.5 Cozinhar a vapor.....	361	5.2 Primeira ligação.....	366
2.6 Iluminação interna.....	361	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	366
2.7 Assistência técnica.....	362	5.4 Como definir: Dureza da água.....	366
2.8 Eliminação.....	362		

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	367	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	388	
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	368	11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor.....	388	
6.2 Gaveta da água.....	368	11.4 Aviso de limpeza.....	389	
6.3 Como utilizar: Gaveta da água....	369	11.5 Como limpar: Gaveta da água... ..	389	
6.4 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor.....	369	11.6 Como utilizar: Descalcificação... ..	390	
6.5 Como definir: Cozedura em vácuo.....	371	11.7 Aviso de descalcificação.....	391	
6.6 Como definir: Cozedura assistida	372	11.8 Como utilizar: Enxaguamento....	391	
6.7 Funções de aquecimento.....	372	11.9 Aviso de secagem.....	392	
6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	375	11.10 Como utilizar: Secagem.....	392	
		11.11	Como remover e instalar: Porta.....	392
			11.12 Como substituir: Lâmpada.....	393
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	376	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	394	
7.1 Descrição das funções do relógio	376	12.1 O que fazer se.....	394	
7.2 Como definir: Funções do relógio	376	12.2 Como gerir: Código de erro.....	396	
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	378	12.3 Dados de assistência técnica....	397	
8.1 Inserir acessórios.....	378	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	397	
8.2 Sonda térmica.....	379	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	397	
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	381	13.2 Poupança de energia.....	398	
9.1 Como guardar: Favoritos.....	381	14. ESTRUTURA DO MENU.....	399	
9.2 Bloqueio de funções.....	381	14.1 Menu.....	399	
9.3 Desligar automático.....	381	14.2 Submenu para: Limpeza.....	400	
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	382	14.3 Submenu para: Opções.....	400	
10. SUGESTÕES E DICAS.....	382	14.4 Submenu para: Configuração....	401	
10.1 Recomendações para cozinhar.	382	14.5 Submenu para:		
10.2 Ventilado com Resistência.....	382	Assistência Técnica.....	401	
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	383	15. É FÁCIL!.....	401	
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	384	16. UTILIZE UM ATALHO!.....	403	
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	387	17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	404	
11.1 Notas sobre a limpeza.....	387			

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



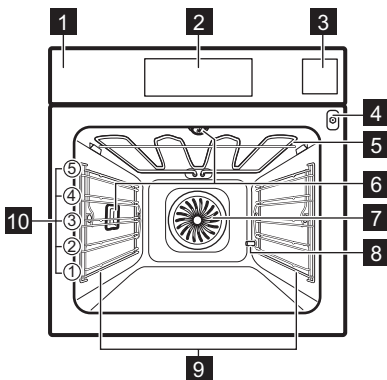
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

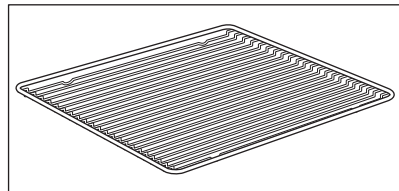


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Prateleira em grelha

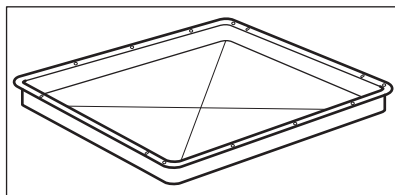
Para tachos, formas de bolos, assados.



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

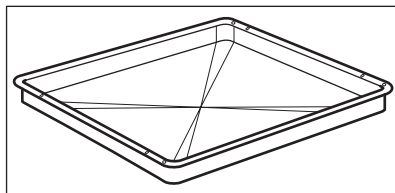
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



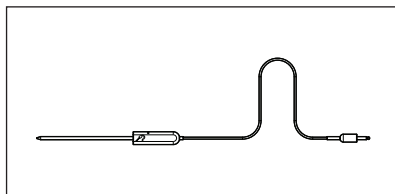
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



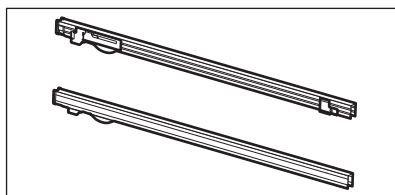
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

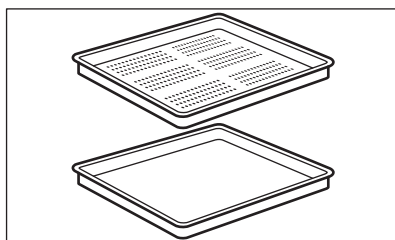
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor

Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

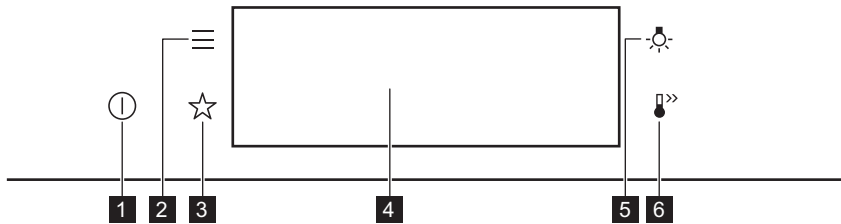
O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.



4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.1 Painel de comandos

COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO



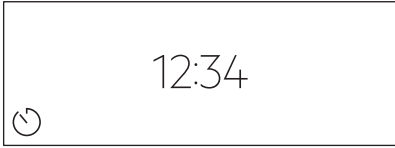
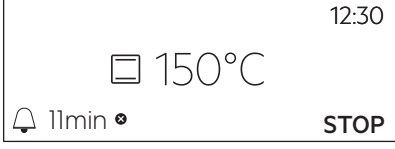
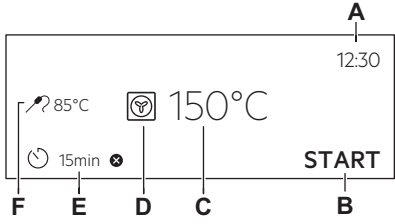
1	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
2	Menu	Lista as funções do forno.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

 Prima	 Deslocar	 Prima e segure continuamente
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor




	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
--	--

COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO




	<p>Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.</p>
	<p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p>
	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor



Indicadores básicos – para navegar no visor.

<p>OK Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p> Para voltar um nível no menu.</p>	<p> Para desfazer a última ação.</p>	<p> Para ativar e desativar as opções.</p>
---	--	--	--

Alarme sonoro Indicadores de função – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.

<p> A função está ativada.</p>	<p> A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	<p> O alarme sonoro está desativado.</p>
---	--	---

Indicadores do temporizador

<p> Para as definições da função: Início programado.</p>	<p> Para cancelar as definições.</p>
---	---




5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial





		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Dureza da água, Hora.





5.3 Pré-aquecimento inicial

	Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.	
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.	
	O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

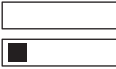



5.4 Como definir: Dureza da água

Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.	Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.	Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.
<p>i As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.</p>			
<p>Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.</p>			

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Dureza da água		Papel de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	macia
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderadamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muito dura

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

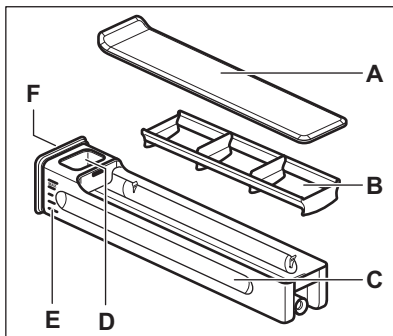
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK . O visor apresenta: temperatura.
Passo 4	Definir: temperatura. Premir: OK .
Passo 5	Prima: START . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.

Utilize um atalho!

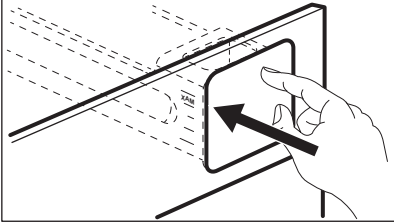
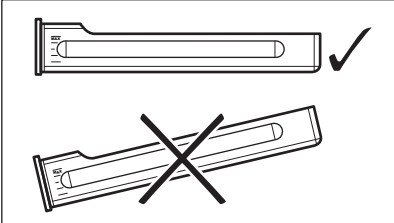



6.2 Gaveta da água




- A. Tampa
- B. Quebra-ondas
- C. Gaveta
- D. Abertura para encher com água
- E. Escala
- F. Tampa dianteira


6.3 Como utilizar: Gaveta da água

Passo 1	Prima a tampa dianteira da gaveta da água.	
Passo 2	Encha a gaveta da água até ao nível máximo. Pode fazê-lo de duas maneiras:	
	A: Deixar a gaveta da água no interior do forno e verter a água a partir de um recipiente.	B: Retirar a gaveta da água do forno e encha-a debaixo de uma torneira de água.
Passo 3	Transporte a gaveta da água na posição horizontal para evitar derrame de água.	
Passo 4	Após encher a gaveta da água, coloque na respectiva posição. Prima a tampa dianteira até que a gaveta da água fique no interior do forno.	
Passo 5	Esvazie a gaveta da água após cada utilização.	
 CUIDADO! Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.		

6.4 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
Passo 2	Prima  . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
Passo 3	Prima: OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
Passo 5	Prima: OK.
Passo 6	Prima a tampa da gaveta da água para a abrir e retirar.
Passo 7	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água). O fornecimento de água é suficiente para aproximadamente 50 min. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.</div> Utilize a escala na gaveta da água.
Passo 8	Limpe a parte exterior da gaveta da água com um pano macio, se necessário. Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.
Passo 9	Premir: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa.
Passo 10	Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água. No fim da cozedura, a ventoinha funciona com mais velocidade para remover o vapor.

Passo 11	Desligue o forno.
Passo 12	Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar.
Passo 13	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.5 Como definir: Cozedura em vácuo

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
Passo 2	Prima:
Passo 3	Prima: OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura e prima: OK.
Passo 5	Prima
Passo 6	Defina o temporizador e prima: OK.
Passo 7	Prima: START .
Passo 8	Pode acumular-se água residual nos sacos de vácuo e na cavidade. Depois de cozinhar, abra a porta do forno cuidadosamente. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo. Quando o forno estiver frio, retire a água do fundo da cavidade com uma esponja. Seque a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.6 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais



Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Prima: 
Passo 3	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 5	Prima: START .






Utilize um atalho!






6.7 Funções de aquecimento

NORMAL







Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Ventilado + Resistência Circ</p>	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 <p>Congelados</p>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <p>Calor superior/inferior</p>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <p>Função Pizza</p>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <p>Aquecimento inferior</p>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



ESPECIAIS








Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Conservar</p>	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 <p>Secar</p>	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 <p>Função Iogurte</p>	Para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.

VAPOR

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
 Cozedura em vácuo	O nome da função indica um método de cozinhar a baixa temperatura em sacos de plástico selados a vácuo. Consulte a secção “Cozedura em vácuo” mais à frente e as tabelas para cozinhar do capítulo “Sugestões e dicas” para obter mais informação.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Regenerar</p>	<p>O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies da secagem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.</p>
 <p>Pão</p>	<p>Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a còdea brilhante e estaladiça.</p>
 <p>Massa de pão</p>	<p>Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.</p>
 <p>Aquecimento a vapor</p>	<p>Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor</p>
 <p>Humidade elevada</p>	<p>Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.</p>
 <p>Humidade média</p>	<p>Esta função é adequada para cozinhar carne e também para cozer pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra e suculenta e as massas levedadas ficam com uma crosta estaladiça e brilhante.</p>
 <p>Humidade pouca</p>	<p>Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça.</p>

6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.


7.2 Como definir: Funções do relógio


Como acertar o relógio	
Passo 1	Premir: Hora.
Passo 2	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.

Utilize um atalho!



Como escolher a opção final	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Finalizar ação.
Passo 6	Escolha o preferido: Finalizar ação.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura	
Passo 1	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Início programado.
Passo 6	Escolha o valor.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura	
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.	
Para prolongar o tempo de cozedura prima +1min.	

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: 

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: OK.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

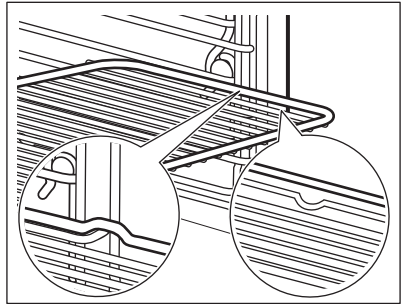
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

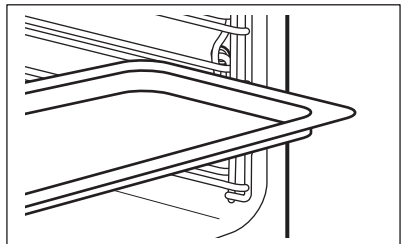
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



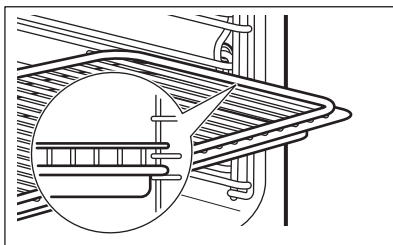
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

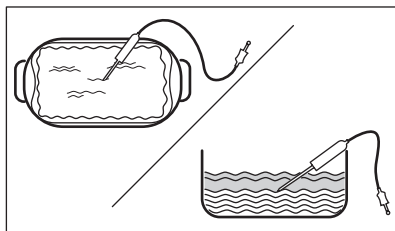
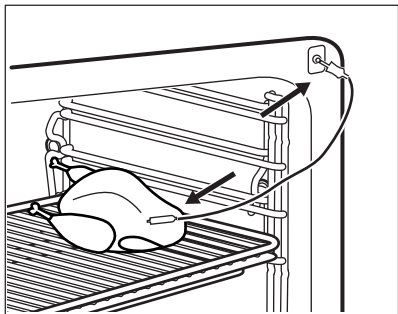
Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



Passo 4 Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno.
O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

Passo 8 Prima: **START** .
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 9 Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeitura, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione a definição preferida.
Passo 3	Premir: Selecione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK.
<p> – prima para repor a definição.</p> <p> – prima para cancelar a definição.</p>	

9.2 Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Definir uma função de aquecimento.
Passo 3	, - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

SUGESTÕES E DICAS

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






10. SUGESTÕES E DICAS






10.1 Recomendações para cozinhar


<p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.</p> <p>O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p> <p>Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.</p>

10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.


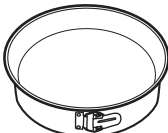


		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.







SUGESTÕES E DICAS

 <p>Forma para pizza</p>	 <p>Assadeira</p>	 <p>Formas individuais</p>	 <p>Forma com base para flan</p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.





 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4

SUGESTÕES E DICAS







GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 (min)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4







Informação para testes








Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com a norma IEC 60350.



Regule a temperatura para 100 °C.

	 Recipiente (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Brócolos, pré- aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfu- rado	0,3	3	8 - 9	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.
Brócolos, pré- aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfu- rado	máx.	3	10 - 11	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.

 Regule a temperatura para 100 °C.					
	 Recipiente (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Ervilhas, congeladas	2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir 85 °C.	Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.



11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

 Agentes de limpeza	<p>Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.</p> <p>Limpe o fundo da cavidade com algumas gotas de vinagre para retirar o resíduo de calcário.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 Utilização diária	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.</p>

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras


Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	
Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.		

11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e guias amovíveis.	Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.

Passo 1	Encha a gaveta da água até ao nível máximo.	
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza.	
Função	Descrição	Duração
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira	30 min.

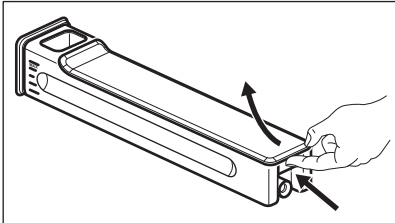
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente.	75 min.
Passo 3	Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.	
Passo 4	Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.	
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.		

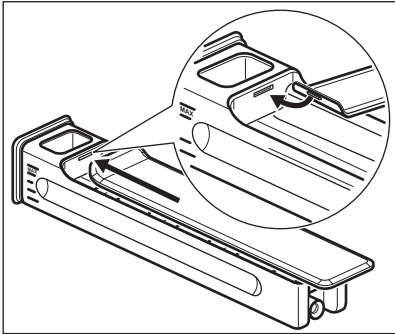
Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. Retire toda a água que restar na gaveta da água.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Como limpar: Gaveta da água

Passo 1	Retire a gaveta da água do forno.	
Passo 2	Retire a tampa da gaveta da água. Levante a tampa pela saliência na parte de trás.	
Passo 3	Retire o quebra-ondas. Afaste-o da gaveta até desencaixar.	
Passo 4	Lave as peças da gaveta da água com água e sabão. Não utilize esponjas abrasivas e não limpe a gaveta da água numa máquina de lavar a loiça.	

Passo 5	Volte a instalar a gaveta da água.	
Passo 6	Instale o quebra-ondas. Empurre-o para dentro da gaveta.	
Passo 7	Monte a tampa. Comece por encaixá-la na parte da frente e depois pressione-a contra a gaveta.	
Passo 8	Introduza a gaveta da água.	
Passo 9	Empurre a gaveta da água para dentro do forno até sentir que ficou fixa.	

11.6 Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos	
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Passo 3	Complete o enchimento da gaveta da água com água até ao nível máximo.
Passo 4	Selecione: Menu / Limpeza.
Passo 5	Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira.
Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos	
Passo 7	Encha a gaveta da água com água. Certifique-se de que não ficam vestígios da solução de descalcificação na gaveta da água. Introduza a gaveta da água.
Passo 8	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.

i Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Quando a descalcificação termina:

Desligue o forno.

Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.
Retire a água restante da gaveta da água.

Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

i Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

11.7 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.8 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Encha a gaveta da água com água.
Passo 3	Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos
Passo 4	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 5	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.9 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

11.10 Como utilizar: Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remova todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

11.11 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



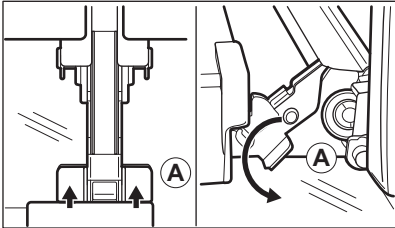
AVISO!

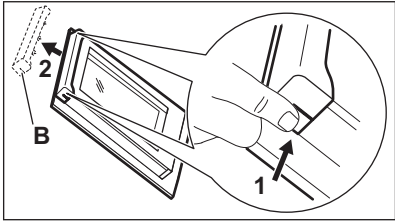
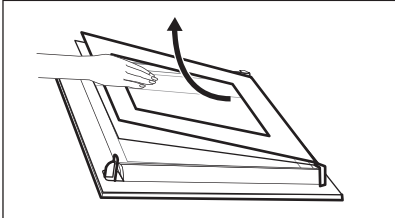
A porta é pesada.



CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	

Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.12 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.

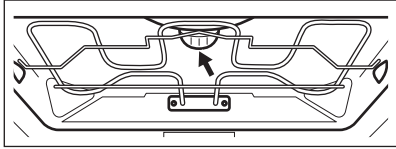
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.	

Lâmpada lateral

Passo 1	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
Passo 3	Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
Passo 6	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.




12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

 O forno não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.



O forno não liga ou não aquece



Causa possível



Solução

O relógio não está acertado.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.

A porta não fecha bem.

Feche a porta completamente.

O fusível está fundido.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.

Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



Componentes



Descrição



Solução

A lâmpada está fundida.

Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.



A gaveta da água não funciona devidamente



Descrição



Causa possível



Solução

O forno não retém a gaveta da água após a introdução.

Não pressionou totalmente a gaveta da água.

Introduza completamente a gaveta da água no forno.

A água sai da gaveta da água.




Não montou a tampa da gaveta da água ou o quebra-ondas corretamente.

Volte a montar a tampa da gaveta da água e o quebra-ondas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





Problemas com o procedimento de limpeza



 Descrição	 Causa possível	 Solução
É difícil limpar a gaveta da água.	A tampa e o quebra-ondas não foram retirados.	Retire a tampa e o quebra-ondas.
Não há água no tabuleiro para grelhar/tostar após a descalcificação.	A gaveta da água não foi cheia até ao nível máximo.	Verifique se há agente de descalcificação/água na gaveta da água.
Há água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro para grelhar não está na posição de prateleira certa.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do forno. Da próxima vez, coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
Há demasiada água no fundo da cavidade após a descalcificação.	Colocou demasiado detergente no forno antes de começar a limpar.	Da próxima vez, espalhe uniformemente uma camada fina de um detergente nas paredes da cavidade.
O desempenho da limpeza não é satisfatório.	Começou a limpar com o forno demasiado quente.	Aguarde até que o forno esteja frio. Repita a limpeza.
	Não retirou todos os acessórios do forno antes de limpar.	Remova todos os acessórios do forno. Repita a limpeza.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.



12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

 Código e descrição	 Solução
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

Se uma destas mensagens de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do forno continuarão a funcionar como habitualmente.

 Código e descrição	 Solução
F131 - a temperatura do sensor do gerador de vapor está demasiado alta.	Desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Ligue o forno novamente.
F144 - o sensor na Gaveta da água não consegue medir o nível da água.	Esvazie a Gaveta da água volte a enchê-la.
F508 - a Gaveta da água não funciona devidamente.	Desligue e ligue o forno.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	AEG
--------------------	-----

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Identificação do modelo	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Índice de Eficiência Energética	61,9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

ESTRUTURA DO MENU

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Limpeza do circuito de geração de vapor. Utilize o enxaguamento após cozinhados frequentes a vapor.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.5 Submenu para: Assistência Técnica






Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.


15. É FÁCIL!


Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Dureza da água	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	----------------	------



Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

Começar a utilizar o forno				
Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente: ①.	 ... - selecione a função preferida.	Prima: START.
Arranque	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até o forno se desligar.		

Começar a cozinhar				
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
① - prima para ligar o forno.	 ... - selecione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

Cozinhar a vapor - Steamify			
Defina a temperatura.: O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.			
Vapor para vaporizar	Vapor para estufar	Vapor para uma crosta suave	Vapor para cozer e assar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Saber como cozinhar rapidamente				
Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:				
Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir: ①.	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

Limpar o forno com a Limpeza a vapor

Passo 1

Prima: 

Passo 2

Prima: 

Passo 3

Escolha o modo:

Limpeza a vapor

Para a limpeza da luz.

Limpeza a vapor Plus

Para uma limpeza completa.

Descalcificação

Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.

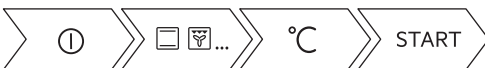
Enxaguamento

Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Como definir: Tipos de aquecimento



Como definir: Steamify - Cozinhar com uma função de aquecimento a vapor



Como definir: Cozedura SousVide



UTILIZE UM ATALHO!

Como definir: Cozedura assistida



Como definir: Tempo para cozinhar



Como retardar: Início e fim de cozedura





Como cancelar: Definir o temporizador



Como utilizar: Sonda térmica



17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante. Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.aeg.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registreaeg.com





A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	406	3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	412
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	407	3.1 Prezentare generală.....	412
1.2 Informații generale despre siguranță.....	407	3.2 Accesorii.....	413
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	409	4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....	414
2.1 Instalarea.....	409	4.1 Panou de comandă.....	414
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	410	4.2 Afișaj.....	414
2.3 Utilizarea.....	410	5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	416
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	411	5.1 Curățarea inițială.....	416
2.5 Gătirea cu abur.....	411	5.2 Prima conectare.....	416
2.6 Iluminare interioară.....	412	5.3 Preîncălzirea inițială.....	416
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	412	5.4 Modul de setare: Duritate apă.....	416
2.8 Eliminare.....	412		

6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	417	11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur.....	437
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	418	11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	438
6.2 Sertar pentru apă.....	418	11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă.....	438
6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă.....	419	11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere..	439
6.4 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur.....	419	11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere.....	440
6.5 Modul de setare SousVide asistat.....	421	11.8 Modul de utilizare: Clătire.....	440
6.6 Modul de setare Gătire asistată..	422	11.9 Semnal de reamintire pentru uscare.....	441
6.7 Funcții de gătire.....	422	11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate.....	441
6.8 Note cu privire la: Aer cald umed.	425	11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	441
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	426	11.12 Cum se înlocuiește: Bec.....	442
7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	426	12. DEPANARE.....	443
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	426	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	443
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII... 	428	12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare.....	445
8.1 Introducerea accesoriilor.....	428	12.3 Date pentru service.....	446
8.2 Senzor de gătire.....	429	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	447
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	431	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	447
9.1 Cum se salvează: Favorite.....	431	13.2 Economisirea energiei.....	447
9.2 Funcția blocare.....	431	14. STRUCTURA MENIULUI.....	448
9.3 Oprirea automată.....	431	14.1 Meniu.....	448
9.4 Sufianta cu aer rece.....	432	14.2 Submeniu pentru: Curățare.....	449
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	432	14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	449
10.1 Recomandări pentru gătit.....	432	14.4 Submeniu pentru: Configurare..	450
10.2 Aer cald umed.....	432	14.5 Submeniu pentru: Service.....	450
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	433	15. ESTE SIMPLU!.....	450
10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	434	16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....	452
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	436	17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	453
11.1 Note cu privire la curățare.....	436		
11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft	437		

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare

similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm

Șuruburile de montaj	4x25 mm
----------------------	---------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priză de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.

- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

DESCRIEREA PRODUSULUI

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.6 Iluminare interioară



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

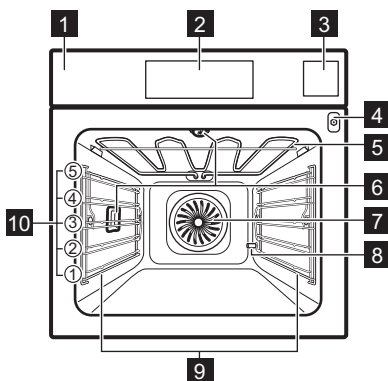


AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

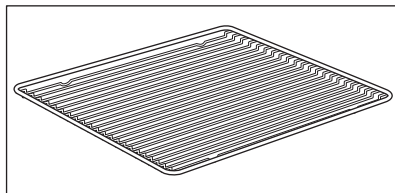


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Leșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

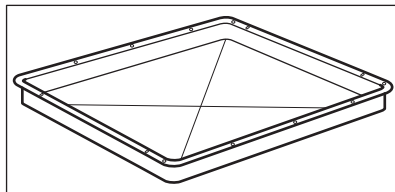
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



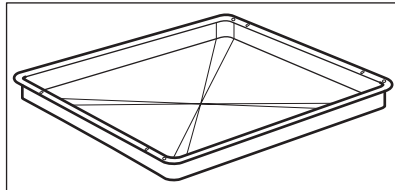
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



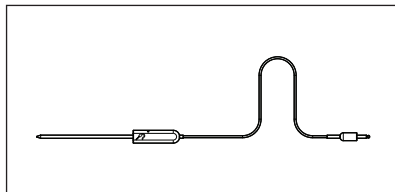
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.



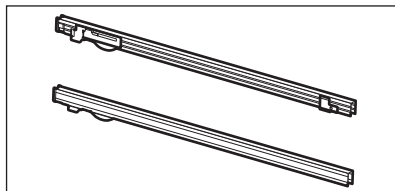
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



Ghidaje telescopice

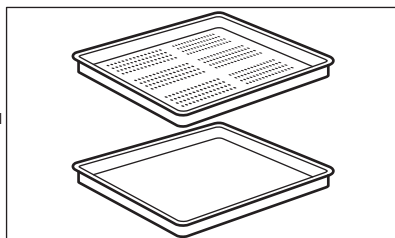
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



Set pentru gătit cu abur

Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat.

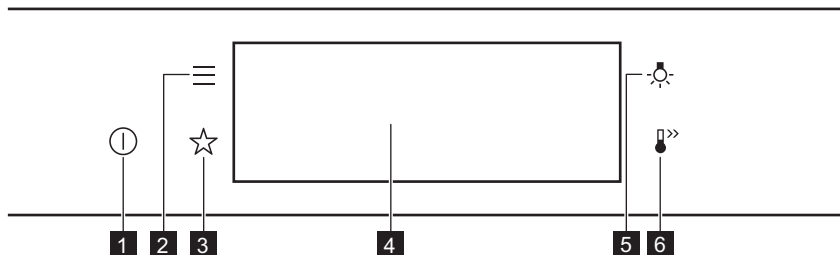
Setul pentru gătit cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

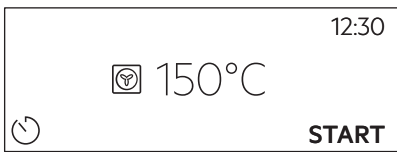
4.1 Panou de comandă



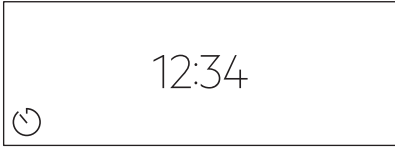
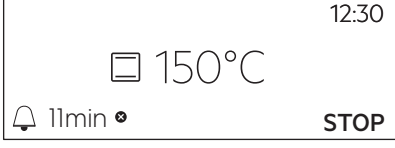
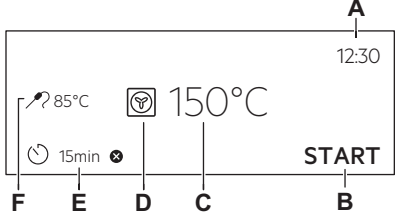
1	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
2	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
6	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

 Apăsați butonul	 Mutare	 Apăsați lung
Atingeți suprafața cu vârful degetului.	Glisați vârful degetului pe suprafață.	Atingeți suprafața timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj

	După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.
---	--

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

	<p>Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Timpul B. START/STOP C. Temperatură D. Funcții de încălzire E. Cronometru F. Senzor de gătire (doar la modelele selectate)

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj.

<p>OK Pentru confirmarea selecției / setării.</p>	<p>< Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.</p>	<p>↶ Pentru a anula ultima acțiune.</p>	<p>⏻ Pentru a porni și a opri opțiunile.</p>
---	--	---	--

Sonor alarmă indicatorii funcției - când durata setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor.

<p>🔔 Funcția este pornită.</p>	<p>🔔 STOP Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.</p>	<p>🔔 Sonorul alarmei este oprit.</p>
------------------------------------	---	--

Indicatoare cronometru

<p>🕒 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>	<p>⊗ Pentru anularea setării.</p>
---	---------------------------------------




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

5.2 Prima conectare




Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.

5.3 Preîncălzirea inițială








Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

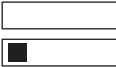



Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

5.4 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei. Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.

			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.
<p> Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.</p>			
<p>Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.</p>			

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



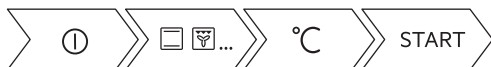
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

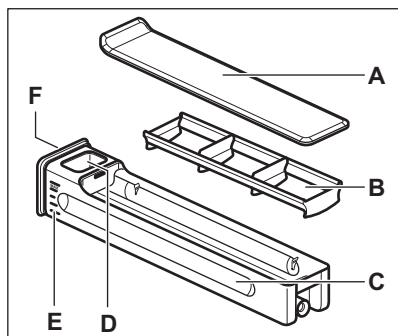
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Opriți cuptorul.

Luăți-o pe scurtătură!

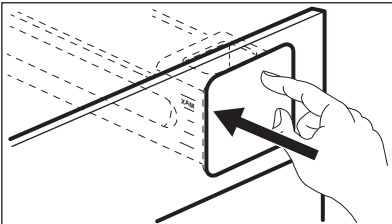
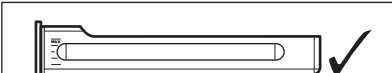




6.2 Sertar pentru apă




- A. Capac
- B. Despărțitor de valuri
- C. Sertar
- D. Deschidere pentru alimentare cu apă
- E. Gradație
- F. Carcasa frontală


6.3 Modul de utilizare: Sertar pentru apă

Etapa 1	Apăsați capacul frontal al sertarului pentru apă.	
Etapa 2	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puteți face asta în două moduri:	
	A: Lăsați sertarul pentru apă în cuptor și turnați apa dintr-un recipient.	B: Scoateți sertarul pentru apă din cuptor și îl umpleți de la robinetul de apă.
Etapa 3	Transportați sertarul pentru apă în poziție orizontală pentru a evita scurgerea apei.	
Etapa 4	După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsați capacul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul cuptorului.	
Etapa 5	Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.	
 ATENȚIE! Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.		

6.4 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.
Pasul 3	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setati temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată.

UTILIZAREA ZILNICĂ



Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură succulentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a gratina delicat preparatul.
Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
Pasul 5	Apăsați: OK.
Pasul 6	Apăsați capacul pentru a deschide și scoate sertarul pentru apă.
Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.</div> Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.
Pasul 8	Ștergeți exteriorul sertarului pentru apă cu o lavetă moale, dacă este necesar. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă. La finalul gătitului cu abur, suflanta de răcire funcționează mai rapid pentru a îndepărta aburul.
Pasul 11	Opriți cuptorul.
Pasul 12	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.
Pasul 13	Apa reziduală se poate condensa în cavități. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitățile cu o lavetă moale.

Luați-o pe scurtătură!



6.5 Modul de setare SousVide asistat

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura și apăsați: OK.
Pasul 5	Apăsați  . Afișajul indică setările cronometrului.
Pasul 6	Setați cronometrul și apăsați: OK.
Pasul 7	Apăsați: START.
Pasul 8	Apa reziduală se poate acumula în pungile vidate și în cavități. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Când cuptorul este rece, scoateți apa de la baza cavității folosind un burete. Uscați cavitățile cu o lavetă moale.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Luați-o pe scurtătură!



6.6 Modul de setare Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut


Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apăsați: START .







Luați-o pe scurtătură!





6.7 Funcții de gătire

STANDARD








Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Gatire intensiva</p>	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.
 <p>Preparate congelate</p>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <p>Încalzire sus și jos</p>	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 <p>Funcție Pizza</p>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 <p>Încalzire jos</p>	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.


SPECIALITĂȚI









Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Conservare</p>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <p>Dezhidratare</p>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Funcția de încălzire	Utilizare
 Funcția preparare iaurt	Pentru a prepara iaurt. Becul pentru această funcție este stins.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Menține cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.

ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 Steamify	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>SousVide asistat</p>	<p>Numele funcției se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid. Pentru a găsi mai multe informații, consultați secțiunea Mod de gătire SousVide aflată mai jos și capitolul „Sfaturi utile” cu tabelele de gătit.</p>
 <p>Regenerare cu abur</p>	<p>Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.</p>
 <p>Coacere pâine</p>	<p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p>
 <p>Dospire aluaturi</p>	<p>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.</p>
 <p>Gătire cu abur</p>	<p>Pentru gătitul la abur a legumelor, garniturilor, peștelui</p>
 <p>Umiditate ridicată</p>	<p>Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.</p>
 <p>Umiditate medie</p>	<p>Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat cu drojdie dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat cu drojdie capătă o crustă crocantă și strălucitoare.</p>
 <p>Umiditate scăzută</p>	<p>Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.</p>

6.8 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

FUNȚIILE CEASULUI

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru numărătoare directă - îl puteți porni și opri.


7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Luați-o pe scurtătură!



Cum se alege opțiunea de final	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de extindere a duratei gătirii

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1 Apăsați: 

Pasul 2 Setează valoarea cronometrului.

Pasul 3 Apăsați: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

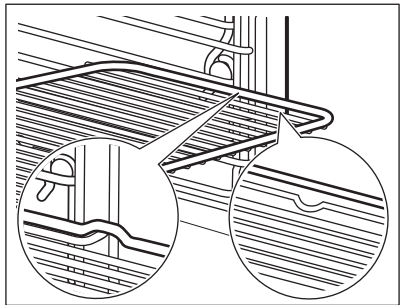
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

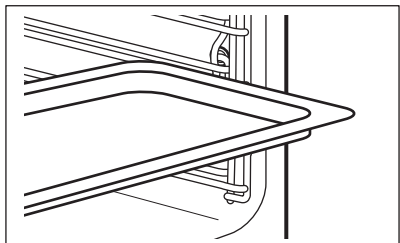
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



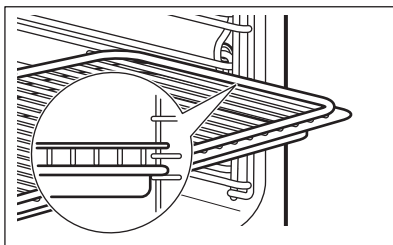
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

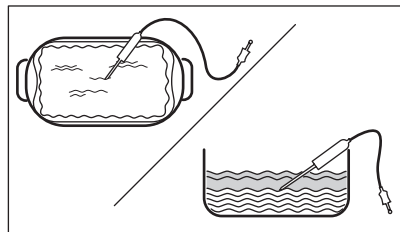
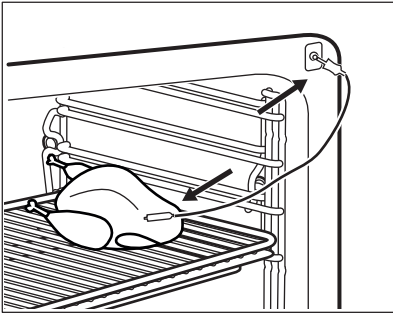
Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.
Carne, pasăre și pește	Caserolă

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4 Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

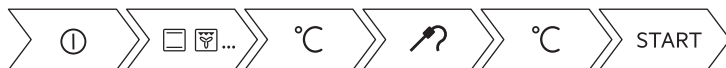
Pasul 9 Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luăți-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați: . Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK .
<p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p>	

9.2 Funcția blocare



Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătit.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de gătit.
Pasul 3	, - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3.	

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

INFORMAȚII ȘI SFATURI

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.






10. INFORMAȚII ȘI SFATURI






10.1 Recomandări pentru gătit


<p>Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.</p> <p>Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.</p> <p>Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.</p> <p>Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.</p>

10.2 Aer cald umed


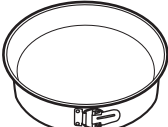

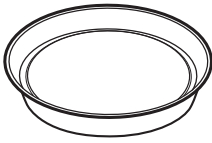
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	țavă de gătit sau țavă de colectare	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate







Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.







			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare






Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți				
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30	



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4







GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

		 (min)	
Pâine prăjită	Grill	1 - 3	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4







Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.
Teste conform cu IEC 60350.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



Setați temperatura la 100 °C.

	 Recipient (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre-încălziți cup-torul gol	1 x 2/3 perforat	0,3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli, pre-încălziți cup-torul gol	1 x 2/3 perforat	max.	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare





Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet pentru a îndepărta reziduurile de calcar.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

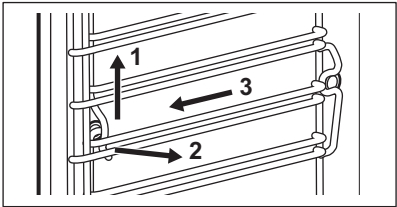
Curățați petele cu un detergent neutru.

 <p>Utilizarea zilnică</p>	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

 <p>Accesoriile</p>	Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătorea față.	
Pasul 3	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 4	Scoateți suporturile afară din agățătorea din spate.	
Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.		

11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
Etapa 1	Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

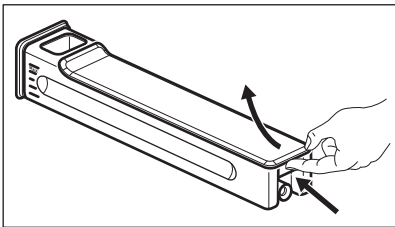
Etapa 2	Selectați: Meniu / Curățare.	
Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min
Etapa 3	Apăsăți START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.	
Etapa 4	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.	
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.		

La terminarea curățării:		
Opriti cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

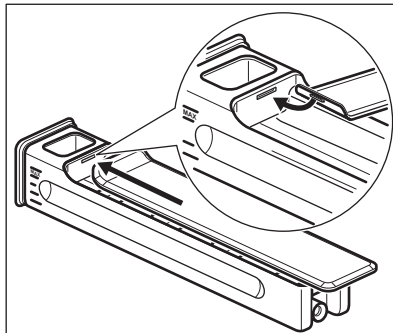
11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

11.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă

Etapa 1	Scoateți din cuptor sertarul pentru apă.	
Etapa 2	Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.	
Etapa 3	Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.	

Etapa 4	Spălați piesele sertarului pentru apă cu apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați sertarul pentru apă într-o mașină de spălat vase.
Etapa 5	Montați la loc sertarul pentru apă.
Etapa 6	Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.
Etapa 7	Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.
Etapa 8	Introduceți sertarul pentru apă.
Etapa 9	Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.



11.6 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

Durata primei părți: circa 100 min	
Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
Pasul 3	Umpleți cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
Pasul 4	Selectați: Meniu / Curățare.
Pasul 5	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
Pasul 6	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
Durata celei de-a doua părți: circa 35 min	
Pasul 7	Umpleți cu apă sertarul pentru apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul sertarului pentru apă. Introduceți sertarul pentru apă.

Pasul 8	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

Când decalcifierea se încheie:		
Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați apa rămasă în sertarul pentru apă.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
❗ Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.		

11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere


Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.8 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:	
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Umpleți cu apă sertarul pentru apă.
Pasul 3	Selectați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
Pasul 4	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Pasul 5	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

11.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului. Apăsăți pe DA pentru a usca cuptorul.

11.10 Modul de utilizare: Uscare cavitate


Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătit cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

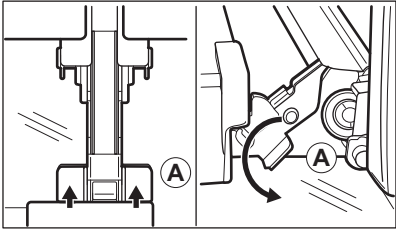
Etapa 1	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
Etapa 2	Scoateți toate accesoriile.
Etapa 3	Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
Etapa 4	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

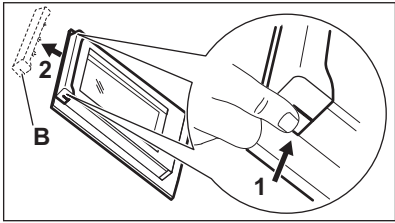
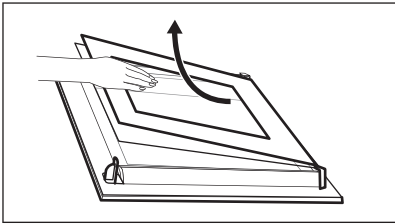
Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

	AVERTISMENT! Ușa este grea.
--	---------------------------------------

	ATENȚIE! Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.
---	--

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.12 Cum se înlocuiește: Bec



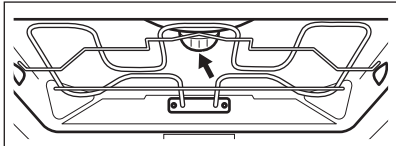
AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Pasul 2	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 4	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
Pasul 2	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
Pasul 3	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 5	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.




12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
 Cauză posibilă	 Soluție
Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Ceasul este nereset.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închideți ușa complet.

Siguranța este arsă.

Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.

Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.

Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere



Soluție

Becul este ars.

Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.



Sertarul pentru apă nu funcționează corect



Descriere



Cauză posibilă



Soluție

Cuptorul nu reține sertarul pentru apă după ce îl introduceți.





Nu ați apăsat complet corpul sertarului pentru apă.

Introduceți complet sertarul pentru apă în cuptor.

Apa iese din sertarul pentru apă.

Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă sau despărțitorul de valuri.

Montați la loc capacul sertarului pentru apă și despărțitorul de valuri.



 Probleme cu procedura de curățare		
 Descriere	 Cauză posibilă	 Soluție
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Capacul și despărțitorul de valuri nu au fost scoase.	Scoateți capacul și despărțitorul de valuri.
Nu există apă în cratița adâncă după decalcifiere.	Sertarul pentru apă nu a fost umplut până la nivelul maxim.	Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul sertarului pentru apă.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea decalcifierii.	Cratița adâncă este pe o poziție incorectă a raftului.	Scoateți apa rămasă și agentul de decalcifiere de la baza cuptorului. Data viitoare puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Există prea multă apă la baza cavității după curățare.	Ați pus prea mult detergent în cuptor înainte de a începe curățarea.	Data viitoare întindeți uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.
Performanța la curățare nu este satisfăcătoare.	Ați început curățarea când cuptorul era prea fierbinte.	Așteptați până când cuptorul este rece. Repetați curățarea.
	Nu ați scos toate accesoriile din cuptor înainte de curățare.	Scoateți toate accesoriile din cuptor. Repetați curățarea.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare



Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.

În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

 Codul și descrierea	 Soluție
F111 - Sensor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Sensor de gătire în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.

 Codul și descrierea	 Soluție
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

 Codul și descrierea	 Soluție
F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată.	Oprțiți cuptorul și așteptați să se răcească. Porniți din nou cuptorul.
F144 - senzorul din Sertar pentru apă nu poate măsura nivelul apei.	Goliți Sertar pentru apă și umpleți-l la loc.
F508 - Sertar pentru apă nu funcționează corect.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Index de eficiență energetică	61.9	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

STRUCTURA MENIULUI

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.


Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Apăsăți  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavitare	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Curățarea circuitului sistemului de generare a aburului. Clățiți după gătitul frecvent cu abur.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este disponibil cu Blocare acces copii.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul indicării timpului afișat.

ESTE SIMPLU!

14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

14.5 Submeniu pentru: Service






Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.




15. ESTE SIMPLU!



Înainte de prima utilizare trebuie să setați:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------------	--------




Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
---	--	---	---	---	-----------------

Începeți să folosiți cuptorul				
Pornire rapidă	Porniți cuptorul și începeți gătitura cu temperatura și durata implicată pentru funcție.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apăsăți lung: 	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsăți: START .
Oprire rapidă	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	 - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătitura				
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătit.	°C - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătitura.

Gătire la abur - Steamify			
Setați temperatura. Tipul de funcție de gătit cu abur depinde de temperatura setată.			
Abur pentru gătit cu abur	Abur pentru fierbere	Abur pentru rumenire	Abur pentru coacere și prăjire
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Aflați cum să gătiți rapid				
Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsăți: 	Apăsăți: 	Apăsăți:  Gătire asistată.	Alegeți preparatul.

ESTE SIMPLU!

Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide

10% Ajutor finisare

Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătirii.

Pentru a prelungi durata de gătire apăsați **+1min.**

Curățați cuptorul cu Curățarea cu abur

Pasul 1

Apăsați 

Pasul 2

Apăsați 

Pasul 3

Alegeți modul:

Curățare cu abur

Pentru curățare ușoară.

Curățare cu abur plus

Pentru curățare profundă.

Decalcifiere

Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.

Clătire

Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Steamify - Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



Modul de setare SousVide asistat



Modul de setare Gătire asistată



Modul de setare Durată gătire



Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii





Anularea: Setarea cronometrului



Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.aeg.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registreaeg.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	455	2.8 Likvidácia.....	461
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	456	3. POPIS VÝROBKU.....	461
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	456	3.1 Všeobecný prehľad.....	461
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	457	3.2 Príslušenstvo.....	461
2.1 Montáž.....	457	4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	462
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	458	4.1 Ovládací panel.....	462
2.3 Použitie.....	459	4.2 Displej.....	463
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	460	5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	464
2.5 Parné pečenie.....	460	5.1 Prvé čistenie.....	464
2.6 Vnútorné osvetlenie.....	460	5.2 Prvé pripojenie.....	465
2.7 Servis.....	460		

5.3 Počiatočný predohrev.....	465	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	487
5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody.....	465	11.3 Používanie: Parné čistenie.....	487
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	466	11.4 Pripomienka čistenia.....	488
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	466	11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu.....	488
6.2 Zásuvka na vodu.....	467	11.6	
6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu.....	467	Spôsob používania: Odvápňovanie...	489
6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou.....	468	11.7 Pripomienka odvápnenia.....	490
6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide.....	470	11.8	
6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	470	Spôsob používania: Oplachovanie....	490
6.7 Funkcie ohrevu.....	471	11.9 Pripomienka sušenia.....	491
6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	474	11.10 Spôsob používania: Sušenie... ..	491
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	474	11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka..	491
7.1 Popis časových funkcií.....	474	11.12 Výmena: Osvetlenie.....	492
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	475	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	494
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	477	12.1 Čo robiť, ak.....	494
8.1 Vloženie príslušenstva.....	477	12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy.....	496
8.2 Teplotná sonda.....	478	12.3 Servisné údaje.....	496
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	480	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	497
9.1 Ako uložiť: Obľúbené.....	480	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	497
9.2 Blokovanie ovládania.....	480	13.2 Úspora energie.....	497
9.3 Automatické vypínanie.....	481	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	498
9.4 Chladiaci ventilátor.....	481	14.1 Ponuka.....	498
10. TYPY A RADY.....	481	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	499
10.1 Odporúčania pre varenie.....	481	14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	499
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	482	14.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	500
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	482	14.5 Podponuka pre: Servis.....	500
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	483	15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	500
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	486	16. POUŽITE SKRATKU!.....	502
11.1 Poznámky k čisteniu.....	486	17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	503

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a

prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.

- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



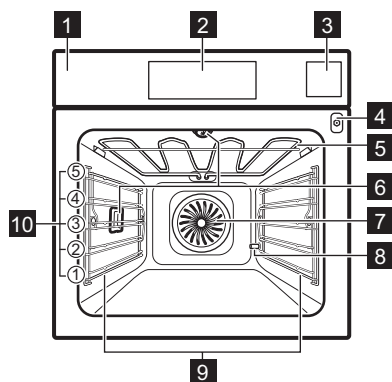
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

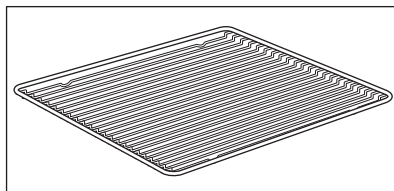


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Odvápňovacia odtoková rúra
- 9** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10** Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

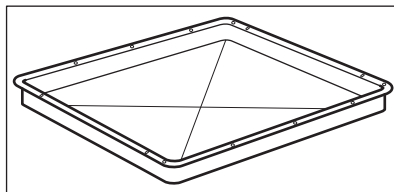
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



Plech na pečenie

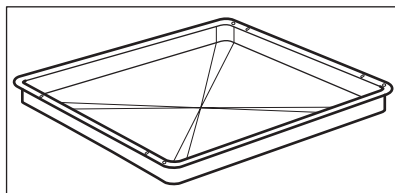
Pre koláče a piškótové koláče.



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

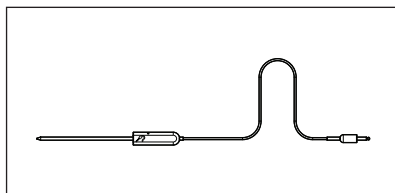
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



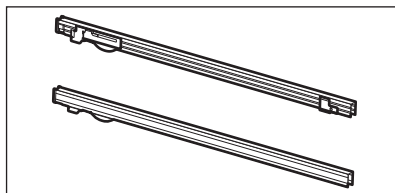
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

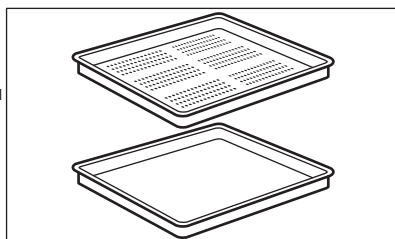
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



Parná súprava

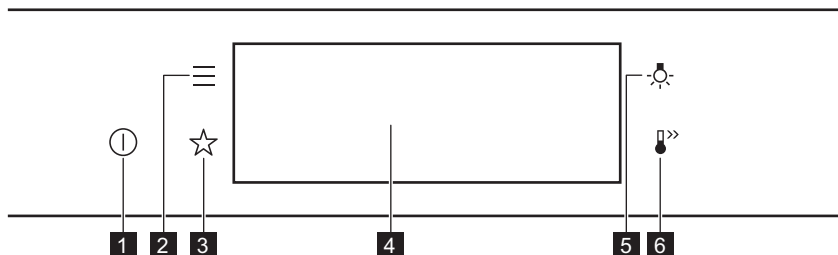
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.






4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

4.1 Ovládací panel


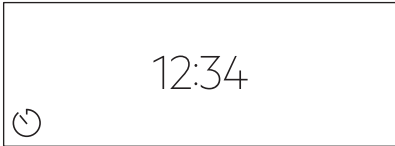



AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

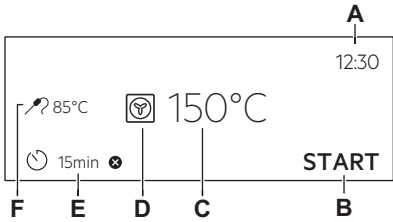
1	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
2	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 Stláčajte	 Presunutie	 Stlačte a podržte tlačidlo
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej





	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voľiteľné funkcie.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

	Displej s nastavenými kľúčovými funkciami. A. Presný čas B. ŠTART/STOP C. Teplota D. Funkcie ohrevu E. Časovač F. Teplotná sonda (len vybrané modely)
---	---

Ukazovatele na displeji


Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

 Potvrdenie výberu/nastavenia.	 Návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Vrátenie posledného úkonu.	 Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
--	--	---	---

Ukazovatele funkcie **Zvukový signál** – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový signál je vypnutý.
--	---	---

Ukazovatele časovača

 Nastavenie funkcie: Odložený štart.	 Ak chcete zrušiť nastavenia.
--	---

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie





		
---	---	---

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

5.2 Prvé pripojenie





Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Počiatočný predohrev

 Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.






			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potrate testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

❗ Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	dH				
1	0 – 7	 	0 – 1,3	0 – 50	mäkká
2	8 – 14		1,4 – 2,5	51 – 100	stredne tvrdá
3	15 – 21		2,6 – 3,8	101 – 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK . Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.

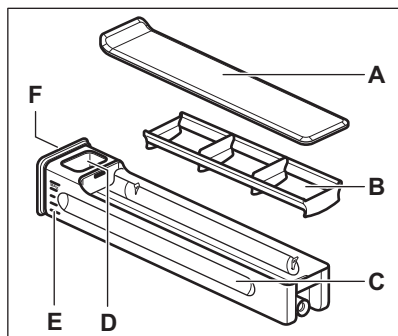
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.

Krok č. 6 Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Zásuvka na vodu

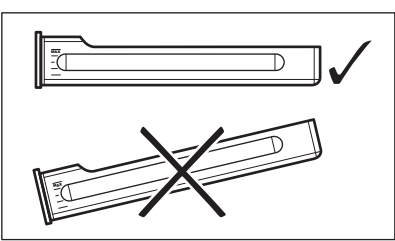



- A. Veko
- B. Vlnolam
- C. Zásuvka
- D. Otvor na doliatie vody
- E. Mierka
- F. Predný kryt


6.3 Spôsob používania: Zásuvka na vodu

<p>Krok č. 1</p>	<p>Stlačte predný kryt zásuvky na vodu.</p>	
<p>Krok č. 2</p>	<p>Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Môžete tak urobiť dvomi spôsobmi:</p> <p>A: Nechajte zásuvku na vodu vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.</p>	<p>B: Vyberte zásuvku na vodu z rúry a naplňte ju pod vodovodným kohútikom.</p>


KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Krok č. 3	Zásuvku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vyliatiu vody.	
Krok č. 4	Keď naplníte zásuvku na vodu, vložte ju do rovnakej polohy. Stlačte predný kryt, kým nebude zásuvka na vodu vnútri rúry.	
Krok č. 5	Zásuvku na vodu vyprázdnite po každom použití.	
 UPOZORNENIE! Zásuvku na vodu umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.		

6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
Para na dusenie 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Para na pečenie 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu a vyberte ju.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.</div> <p>Použite mierku na zásuvke na vodu.</p>
Krok č. 8	V prípade potreby utrite vonkajšok zásuvky na vodu jemnou handričkou. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START . Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

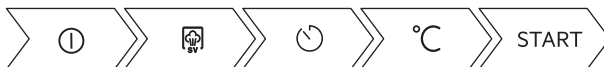
Použite skratku!



6.5 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
Krok č. 4	Nastavte teplotu a stlačte: OK.
Krok č. 5	Stlačte . Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
Krok č. 6	Nastavte časovač a potvrdte: OK.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: START .
Krok č. 8	Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku. Keď je rúra studená, odstráňte špongiou vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

Použite skratku!



6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením



Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej

- Stredne
- Prepečený aleboViac




Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

Použite skratku!







6.7 Funkcie ohrevu






ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Gril</p>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <p>Turbo gril</p>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p>Teplovzdušné Pečenie</p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE






Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Funkcia jogurt	Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 Varenie metódou SousVide	Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Viac informácií nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabuľkami prípravy.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.

ČASOVÉ FUNKCIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť stredná	Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.8 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE


7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.

Funkcia časovača	Aplikácia
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie




Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.




Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!



ČASOVÉ FUNKCIE

Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: 

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

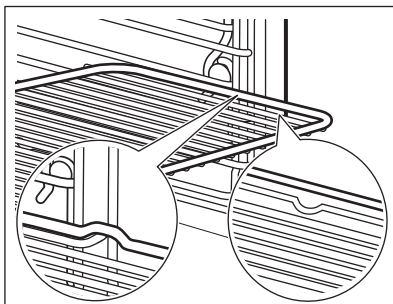
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

8.1 Vloženie príslušenstva

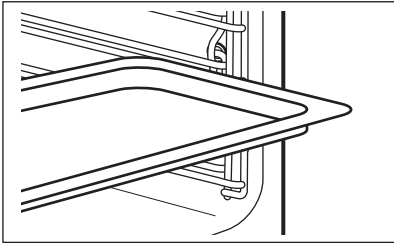
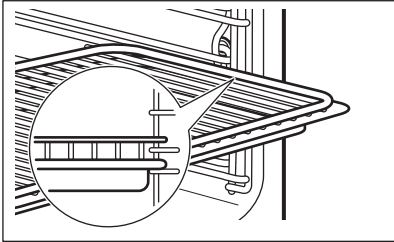
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

Rošt zasunite medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.




POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

<p>Plech na pečenie / Hlboký pekáč: Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.</p>	
<p>Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč: Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.</p>	

8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

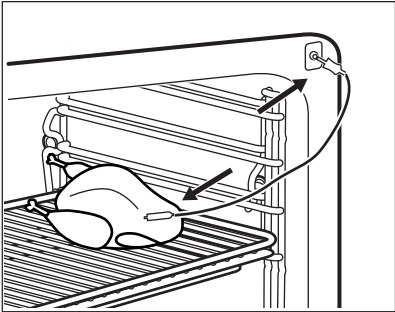
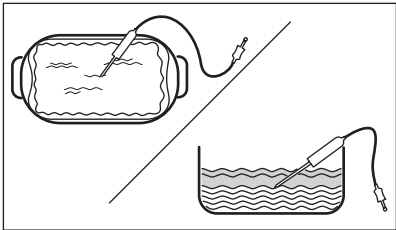

Nastavujú sa dve teploty:	
<p>°C Teplota rúry: minimálne 120 °C.</p>	<p> Teplota vo vnútri.</p>

Pre najlepšie výsledky varenia:		
Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.


Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	Stlačte ● ● ● , aby ste nastavili požadovanú funkciu: <ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál. • Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
Krok č. 7	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
Krok č. 8	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

Krok č. 9	Vyťahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrmy z rúry.  VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.
---------------------	---




Použite skratku!



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

9.2 Blokovanie ovládania



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite rúru.
---------------------	---------------

Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne ☆ a 🔊, aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.






10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie


<p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.</p> <p>Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.</p>


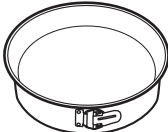

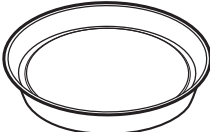
10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

 Forma na pizzu	 Forma na pečenie	 Nádobky na suflé	 Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótvý koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1





TIPY A RADY



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky








Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30



VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350.



Teplotu nastavte na 100 °C.



Nádoba (Gastronorm)



(kg)










(min)



Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0,3	3	8 – 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	3	10 – 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

 Teplotu nastavte na 100 °C.					
	 Nádoba (Gas- tronorm)	 (kg)		 (min)	
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 dierko- vaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchlad- nejší bod nedosiah- ne teplotu 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.



11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace pro- striedky	Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Dno dutiny vyčistite s niekoľkými kvapkami octu, aby ste odstránili vodný kameň.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.
 Každodenné používanie	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.		

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenný panel dvierok očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
---	---	---

Krok č. 1	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.	
Krok č. 2	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min

OŠETROVANIE A ČISTENIE

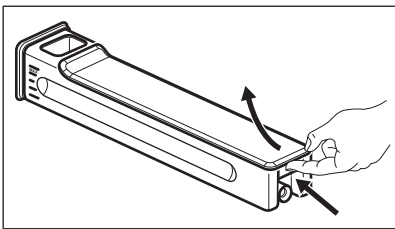
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min
Krok č. 3	Stlačte START . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.	
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.	
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.		

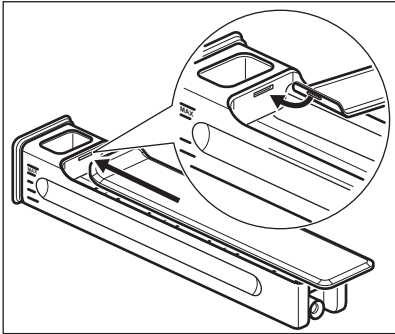
Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou. Odstráňte zo zásuvky na vodu zvyšnú vodu.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Čistenie: Zásuvka na vodu

Krok č. 1	Vyberte z rúry zásuvku na vodu.	
Krok č. 2	Odstráňte veko zásuvky na vodu. Veko nadvihnite podľa výčnelku v zadnej časti.	
Krok č. 3	Vyberte vlnolam. Ťahajte ho smerom od tela zásuvky, kým sa nevyusunie.	
Krok č. 4	Časti zásuvky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie ani neumývajte zásuvku na vodu v umývačke.	

Krok č. 5	Znovu namontujte zásuvku na vodu.	
Krok č. 6	Zasuňte vlnolam, kým nezacvakne. Zatlačte ho do tela zásuvky.	
Krok č. 7	Namontujte veko. Najprv pripojte prednú príchytku a potom ju zatlačte proti telu zásuvky.	
Krok č. 8	Vložte zásuvku na vodu.	
Krok č. 9	Zásuvku na vodu zatlačte do rúry tak, aby sa zaistila.	

11.6 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min	
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
Krok č. 3	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
Krok č. 5	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápňovania.
Krok č. 6	Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min	

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 7	Do zásuvky na vodu nalejte vodu. Uistite sa, že vnútri zásuvky na vodu nie sú zvyšky prípravku na odvápnovanie. Vložte zásuvku na vodu.
Krok č. 8	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

Po skončení odvápnovania:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Odstráňte zostávajúcu vodu zo zásuvky na vodu.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.		


11.7 Pripomenka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomienky. Pripomenka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomenka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomenka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.8 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte vodu.

Krok č. 3	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
Krok č. 4	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 5	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

11.9 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.10 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

Krok č. 1	Skontrolujte, či je rúra studená.
Krok č. 2	Vyberte všetko príslušenstvo.
Krok č. 3	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
Krok č. 4	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



VAROVANIE!

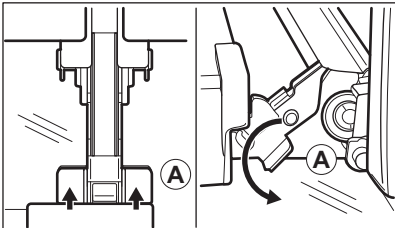
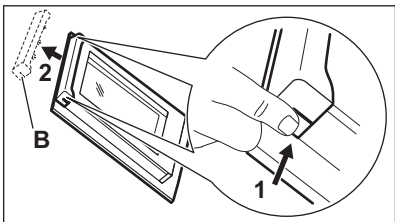
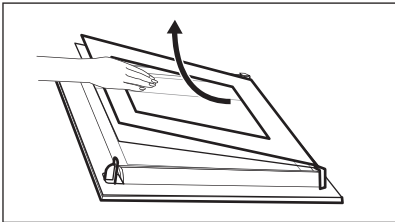
Dvierka sú ťažké.



UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.	
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.	
Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvoľte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.	

11.12 Výmena: Osvetlenie



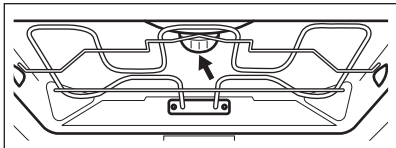
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

Bočná žiarovka

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
Krok č. 2	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
Krok č. 3	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.
Krok č. 4	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 5	Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
Krok č. 6	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina



Náprava

Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.

Hodiny nie sú nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Dvierka úplne zatvorte.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka rúry.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie.



Komponenty







Popis







Náprava

Žiarovka je vypálená.

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.



 Zásuvka na vodu nepracuje správne		
 Popis	 Možná príčina	 Náprava
Zásuvka na vodu po vložení nezostane zasunutá v rúre.	Zásuvku na vodu ste nezasunuli úplne.	Zásuvku na vodu zasuňte do rúry úplne.
Zo zásuvky na vodu vyteká voda.	Nesprávne ste namontovali veko zásuvky na vodu alebo vlnolam.	Znovu namontujte veko zásuvky na vodu a vlnolam.

 Problémy s procesom čistenia		
 Popis	 Možná príčina	 Náprava
Zásuvku na vodu je ťažké vyčistiť.	Nevybrali ste veko a vlnolam.	Vyberte veko a vlnolam.
Po odvápnení nie je v hĺbkom pekáči žiadna voda.	Zásuvka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda.
Po odvápnení je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Nabudúce zasuňte hlboký pekáč do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do rúry príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Nabudúce rovnomerne naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bola rúra príliš horúca.	Počkajte, kým nebude rúra studená. Zopakujte čistenie.
	Pred čistením ste z rúry nevybrali všetko príslušenstvo.	Vyberte všetko príslušenstvo z rúry. Zopakujte čistenie.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Riešenie
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

 Kód a popis	 Riešenie
F131 – teplota parného senzora je príliš vysoká.	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Rúru opäť zapnite.
F144 – senzor v Zásuvka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody.	Vyprázdnite Zásuvka na vodu a znova ju naplňte.
F508 – Zásuvka na vodu nefunguje správne.	Rúru vypnite a znova zapnite.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokázate odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	AEG	
Identifikácia modelu	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Index energetickej účinnosti	61.9	
Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Čistenie systému výrobníka pary. Po častom varení s parou systém prepláchnite.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detická poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detická poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

JE TO JEDNODUCHÉ!

14.4 Podponuka pre: Nastavenie






Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.


14.5 Podponuka pre: Servis


Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!



Pred prvým použitím musíte nastaviť:					
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP

Začatie používania rúry				
Rýchly štart	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte ①, kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
① – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo:  .	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.

JE TO JEDNODUCHÉ!

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času varenia stlačte **+ 1 min.**

Rúru vyčistíte s funkciou parné čistenie

Krok č. 1

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 3

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.

Odvápňovanie

Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



Ako nastaviť: Steamify – varenie s funkciou ohrevu parou



Ako nastaviť: Varenie metódou SousVide



Ako nastaviť: Sprievodca pečením



Ako nastaviť: Čas prípravy



Odloženie: Začiatok a koniec prípravy





Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

CONTENIDO

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 505	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 511
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 506	3.1 Resumen general..... 511
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 506	3.2 Accesorios..... 512
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 508	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 513
2.1 Instalación..... 508	4.1 Panel de mandos..... 513
2.2 Conexión eléctrica..... 509	4.2 Pantalla..... 514
2.3 Uso..... 509	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 515
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 510	5.1 Limpieza inicial 515
2.5 Cocción al vapor..... 510	5.2 Primera conexión..... 515
2.6 Iluminación interna..... 511	5.3 Precalentamiento inicial..... 515
2.7 Asistencia técnica..... 511	5.4 Cómo configurar: Dureza del agua..... 516
2.8 Eliminación..... 511	

6. USO DIARIO.....	517	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	537
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	517	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor.....	537
6.2 Compartimento de agua.....	518	11.4 Aviso de limpieza.....	538
6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua.....	518	11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua.....	538
6.4 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor.....	519	11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación.....	539
6.5 Cómo ajustar: Modo de cocción al vacío.....	520	11.7 Avisador para descalcificación..	540
6.6 Cómo ajustar: Cocción asistida..	521	11.8 Instrucciones de uso: Aclarado..	540
6.7 Funciones de cocción.....	522	11.9 Recordatorio de secado.....	541
6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	525	11.10 Instrucciones de uso: Desechar.....	541
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	525	11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	541
7.1 Descripción de funciones de reloj.....	525	11.12 Cómo cambiar: Bombilla.....	542
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	525	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	543
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	527	12.1 Qué hacer si.....	543
8.1 Inserción de accesorios.....	527	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	545
8.2 Sonda térmica.....	528	12.3 Datos de servicio.....	546
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	530	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	547
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	530	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	547
9.2 Bloqueo función.....	530	13.2 Ahorro energético.....	547
9.3 Desconexión automática.....	531	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	548
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	531	14.1 Menú.....	548
10. CONSEJOS.....	531	14.2 Submenú de: Limpieza.....	549
10.1 Recomendaciones de cocción... 531		14.3 Submenú de: Opciones.....	549
10.2 Horneado húmedo + ventilador.....	531	14.4 Submenú de: Configuración.....	550
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	532	14.5 Submenú para: Asistencia.....	550
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	533	15. ¡ES FÁCIL!.....	551
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	536	16. ¡TOME UN ATAJO!.....	552
11.1 Notas sobre la limpieza.....	536	17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	554

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una

instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y

otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm

Tornillos de montaje	4x25 mm
----------------------	---------

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



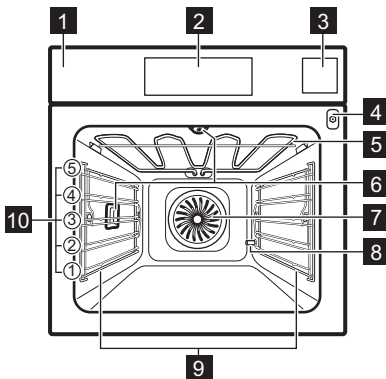
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



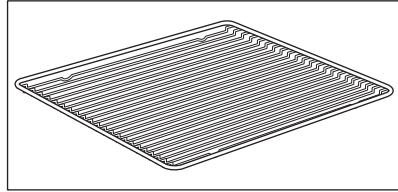
- 1** Panel de mandos
- 2** Pantalla
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.2 Accesorios

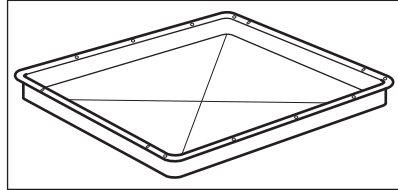
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



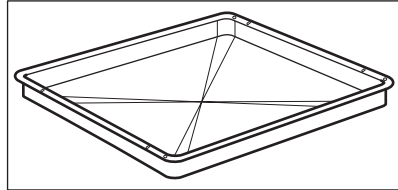
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



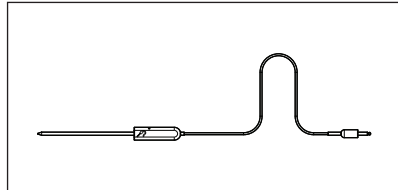
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



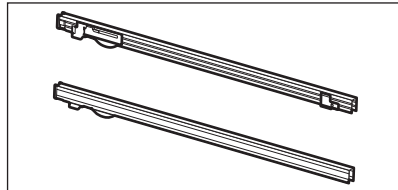
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

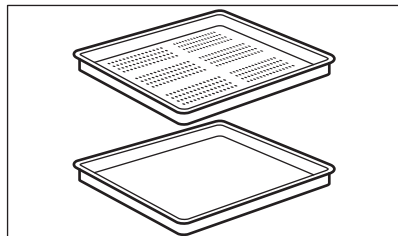
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

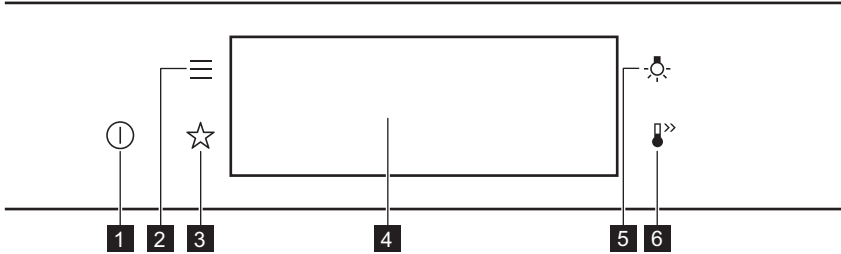
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Panel de mandos


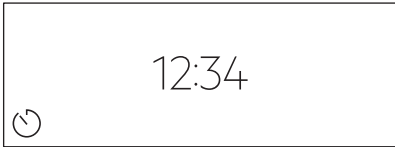

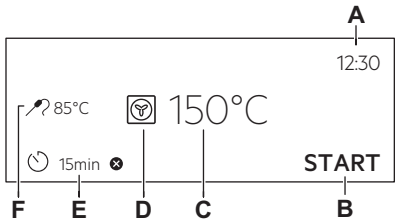


1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 Pulse el botón	 Mover	 Mantener pulsado
Tocar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Tocar la superficie durante 3 segundos.




CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.2 Pantalla






	<p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p>
	<p>Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

<p>OK Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p> Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p> Para deshacer la última acción.</p>	<p> Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	--	--

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.
Indicadores de temporizador		
 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.	




5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.


5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Pre calentamiento inicial



Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.


Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.

ANTES DEL PRIMER USO



Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.





Paso 3

Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 15 minutos.

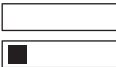
i El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.




5.4 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
<p>Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.</p>	<p>Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.</p>	<p>Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.</p>	<p>Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>
<p>i Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.</p>			
<p>Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p>			

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blanda

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

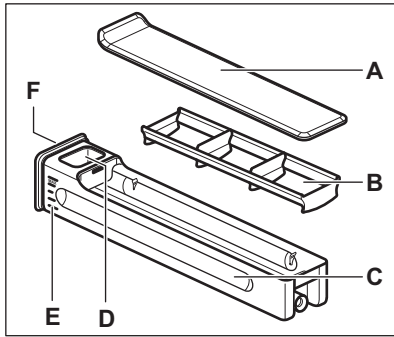
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK . La pantalla muestra: temperatura.
Paso 4	Ajuste: temperatura. Pulse: OK .
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

¡Tome un atajo!

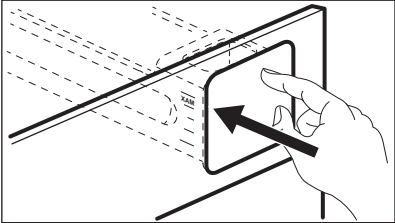
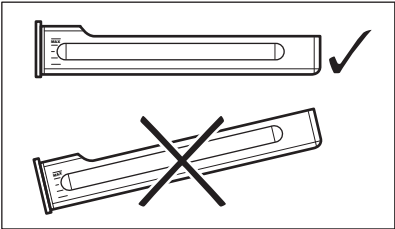


6.2 Compartimento de agua



- A. Tapa
- B. Rompeolas
- C. Compartimento
- D. Abertura de llenado de agua
- E. Escala
- F. Cubierta frontal

6.3 Instrucciones de uso: Compartimento de agua


<p>Paso 1</p>	<p>Pulse la cubierta frontal del compartimento de agua.</p>	
<p>Paso 2</p>	<p>Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. Puede hacerlo de dos formas:</p> <p>A: deje el compartimento de agua dentro del horno y vierta agua desde un contenedor,</p>	<p>B: extraiga el compartimento de agua del horno y llénelo con el grifo.</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Lleve el compartimento de agua en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.</p>	
<p>Paso 4</p>	<p>Cuando viene el compartimento de agua, insértelo en la misma posición. Presione la cubierta delantera hasta que el compartimento de agua esté dentro del horno.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Vacíe el compartimento de agua después de cada uso.</p>	




PRECAUCIÓN!

Mantenga el compartimento de agua alejado de superficies calientes.

6.4 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor


Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
Paso 2	Pulse  . Ajuste la función de cocción al vapor.
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C	Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
Vapor para guisar 105 - 130 °C	Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C	Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C	Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
Paso 5	Pulse: OK.
Paso 6	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo y retirarlo.


<p>Paso 7</p>	<p>Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml). La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.</p> </div> <p>Utilice la escala del compartimento de agua.</p>
<p>Paso 8</p>	<p>Limpie el exterior del compartimento de agua con un paño suave, si es necesario. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p>
<p>Paso 9</p>	<p>Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.</p>
<p>Paso 10</p>	<p>Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua. Al final de un ciclo de cocción, el ventilador de enfriamiento funciona a mayor velocidad para evacuar el vapor.</p>
<p>Paso 11</p>	<p>Apague el horno.</p>
<p>Paso 12</p>	<p>Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción.</p>
<p>Paso 13</p>	<p>El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.</p>

¡Tome un atajo!



6.5 Cómo ajustar: Modo de cocción al vacío

<p>Paso 1</p>	<p>Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púselo para entrar en el submenú.</p>
<p>Paso 2</p>	<p>Pulse: .</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.</p>

Paso 4	Ajuste la temperatura y pulse: OK.
Paso 5	Pulse  . La pantalla muestra los ajustes del temporizador.
Paso 6	Ajuste el temporizador y pulse: OK.
Paso 7	Pulse: START .
Paso 8	Puede quedar agua residual en las bolsas de vacío y en la cámara. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Utilice un plato y una toalla para extraer las bolsas de vacío. Cuando el horno esté frío, retire el agua del fondo de la cavidad con una esponja. Seque el interior con un paño suave.

¡Tome un atajo!



6.6 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho








Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .

¡Tome un atajo!












6.7 Funciones de cocción










ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 <p>Desecar alimentos</p>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <p>Función Yogur</p>	Para preparar yogur. La bombilla de esta función está apagada.
 <p>Calientaplatos</p>	Para precalentar platos para servir.
 <p>Descongelar</p>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <p>Gratinar</p>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 <p>Cocción lenta</p>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <p>Mantener Caliente</p>	Para mantener calientes los alimentos.
 <p>Horneado húmedo + ventilador</p>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 <p>Steamify</p>	<p>Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.</p>
 <p>Modo de cocción al vacío</p>	<p>El nombre de esta función se refiere a un método de cocción en el que los alimentos se sellan al vacío en bolsas de plástico y se cocinan a baja temperatura. Consulte la sección Modo de cocción al vacío y el capítulo "Consejos" con las tablas de cocción para más información.</p>
 <p>Regenerar con vapor</p>	<p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>
 <p>Vapor solo</p>	<p>Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.</p>
 <p>Humedad alta</p>	<p>Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.</p>
 <p>Humedad media</p>	<p>Esta función es apropiada para cocinar carne guisada y estofada, así como para pan y masa de levadura dulce. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, y la superficie de las masas de levadura queda brillante y crujiente.</p>
 <p>Humedad baja</p>	<p>Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.</p>

6.8 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.


7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .

FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo programar el tiempo de cocción

Paso 3 Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

¡Tome un atajo!



Cómo elegir la opción de final

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: 🕒.

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Finalizar acción.

Paso 6 Elija el que prefiera: Finalizar acción.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 1 Ajuste la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: 🕒.

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Inicio retardado.

Paso 6 Elija el valor.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

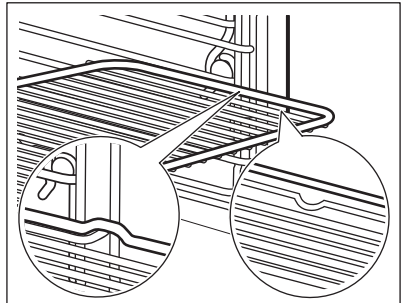
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

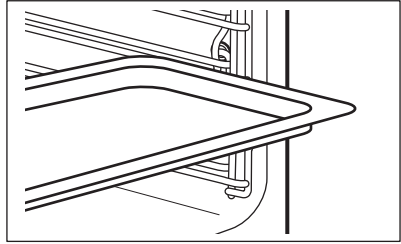
Inserte la parrilla entre las guías del carril.



INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

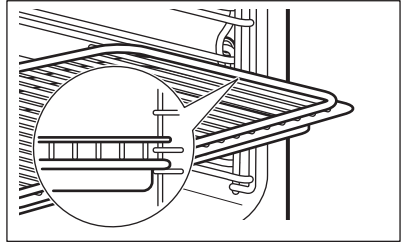
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

°C

La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

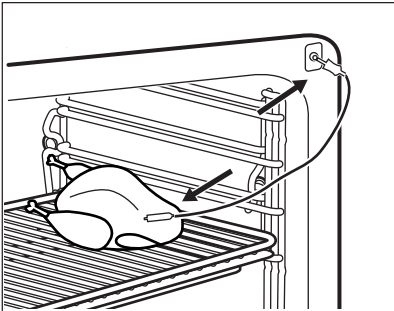
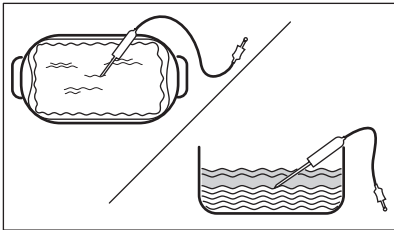

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.


Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.	
Carne, aves y pescado	Estofado	
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>	
		
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.	
Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.	
Paso 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida: • Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica. • Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción. 	
Paso 7	Seleccione la opción y pulse varias veces: OK para ir a la pantalla principal.	
Paso 8	<p>Pulse: START .</p> <p>Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p>	

FUNCIONES ADICIONALES

Paso 9	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div>
---------------	---

¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse: ☰. Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
↶ - pulse para restablecer el ajuste. ⊗ - pulse para cancelar el ajuste.	



9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	☆, ⏸ - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS






10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.
 El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.
 Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
 Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.


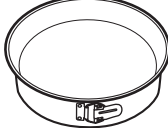


10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujien- tes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.







			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base







Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

 HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas				
 Use el tercer nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40	





CONSEJOS



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojalde, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas





		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojalde	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		 (min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4







Información para los institutos de pruebas

Pruebas para la función: Vapor solo.








Pruebas conforme a IEC 60350.



Ajuste la temperatura a 100 °C.

	 Contenedor (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brócoli, precaliente el horno vacío	1 x 2/3 perforado	Máx.	3	10 - 11	Coloque la bandeja en la primera posición.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA


 Ajuste la temperatura a 100 °C.					
	 Contenedor (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

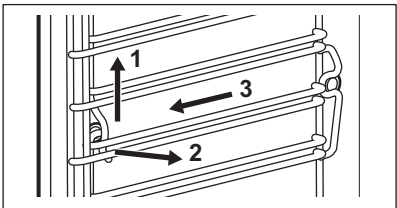
11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie el fondo del interior con unas gotas de vinagre para quitar los residuos de cal.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

 <p>Accesorios</p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
<p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.</p>		

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.

Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

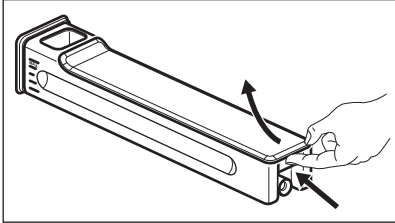
Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
❗ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

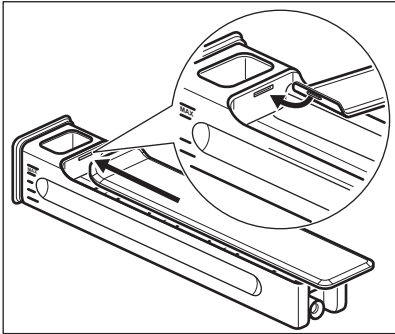
Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave. Elimine el agua restante del compartimento de agua.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Cómo limpiar: Compartimento de agua

Paso 1	Retire el compartimento de agua del horno.	
Paso 2	Quite la tapa del compartimento de agua. Levante la tapa siguiendo la protuberancia de la parte trasera.	
Paso 3	Retire el rompeolas. Extráigalo del cuerpo del compartimento hasta que salga.	
Paso 4	Lave las partes del compartimento con agua y jabón. No use esponjas abrasivas y no limpie el compartimento en un lavavajillas.	

Paso 5	Vuelva a montar el compartimento de agua.	
Paso 6	Coloque el rompeolas. Introdúzcalo en el cuerpo del compartimento.	
Paso 7	Monte la tapa. Inserte primero el pestillo delantero y después presione contra el cuerpo del compartimento.	
Paso 8	Inserte el depósito de agua.	
Paso 9	Empuje el compartimento de agua hacia el horno hasta que encaje.	

11.6 Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.
Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Llene el compartimento con agua. Asegúrese de que no queda producto descalcificador dentro del compartimento de agua. Inserte el compartimento de agua.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Quando finalice la descalcificación:

Apague el horno.

Quando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.
Vacíe el agua restante del compartimento de agua.

Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.7 Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.


11.8 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Llene el compartimento con agua.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Quando la función finalice, retire la bandeja honda.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

11.10 Instrucciones de uso: Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios.
Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



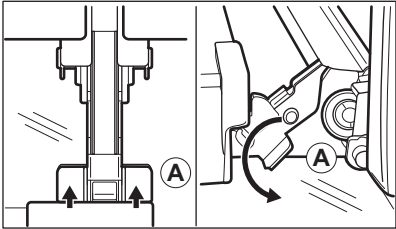
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

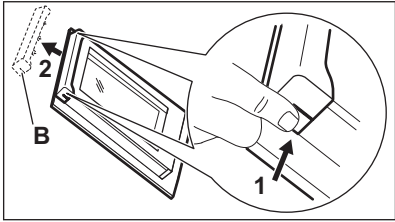
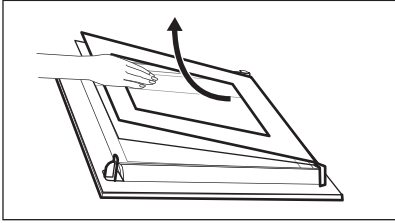


PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

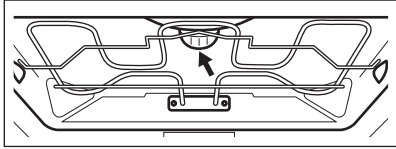
<p>Paso 4</p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p>Paso 5</p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p>Paso 6</p>	<p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p>	
<p>Paso 7</p>	<p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p>Paso 8</p>	<p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p>	
<p>Paso 9</p>	<p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p>	

11.12 Cómo cambiar: Bombilla

	<p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--	---

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.




12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

 El horno no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



El horno no se enciende o no se calienta



Posible causa



Solución

El reloj no está ajustado.

Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.

La puerta no está bien cerrada.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El bloqueo de seguridad del horno está activado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción



Solución

La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.



El cajón de agua no funciona correctamente



Descripción



Posible causa



Solución

El horno no retiene el compartimento de agua después de insertarlo.





No ha pulsado completamente el cuerpo del compartimento de agua.

Introduzca totalmente el compartimento de agua en el horno.

El agua sale del cajón de agua.

No se ha montado la tapa del compartimento de agua o el rompeolas correctamente.



Monte la tapa del compartimento de agua y el rompeolas.

 Problemas con el procedimiento de limpieza		
 Descripción	 Posible causa	 Solución
El compartimento de agua es difícil de limpiar.	La tapa y el rompeolas no se han retirado.	Retire la tapa y el rompeolas.
No hay agua en la bandeja honda después de la descalcificación.	El compartimento de agua no se llenó al máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después de la descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua restante y el agente desincrustante del fondo del horno. La próxima vez, coloque la bandeja honda en la posición más baja.
Hay demasiada agua sucia en el fondo de la cavidad después de la limpieza.	Ha puesto demasiado detergente en el horno antes de empezar a limpiar.	La próxima vez esparza uniformemente la capa fina de detergente por las paredes de la cavidad.
El rendimiento de limpieza no es satisfactorio.	Ha empezado a limpiar cuando el horno estaba demasiado caliente.	Espere hasta que el horno esté frío. Repita la limpieza.
	No ha retirado todos los accesorios del horno antes de limpiar.	Retire todos los accesorios del horno. Repita la limpieza.



El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error



Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Código y descripción	 Solución
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del horno continuarán funcionando como de costumbre.

 Código y descripción	 Solución
F131 - la temperatura del sensor del vaporizador es demasiado alta.	Apague el horno y espere hasta que se enfríe. Encienda el horno de nuevo.
F144: el sensor del Compartimento de agua no puede medir el nivel del agua.	Vacíe el Compartimento de agua y rellénelo.
F508: el Compartimento de agua no funciona correctamente.	Apague y vuelva a encender el horno.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG	
Identificación del modelo	BSE792380B 944188682 BSK792380M 944188675	
Índice de eficiencia energética	61.9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	BSE792380B	39.5 kg
	BSK792380M	39.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador


Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para programar la configuración del horno.

Elemento del menú		Aplicación
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Limpieza del circuito de generación de vapor. Use el aclarado después de la cocción si cocina frecuentemente con vapor.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Aplicación
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.5 Submenú para: Asistencia


Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!




Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Dureza del agua	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	-----------------	------




Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/O N / Apagado/OF F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

Empiece a usar el horno

Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	 - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.


Cocción al vapor - Steamify

Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.

Cocción al vapor - Steamify			
Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse: ≡.	Pulse: ✂ Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
Asistente de acabado 10 % Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +1min.

Limpie el horno con limpieza vapor		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Pulse: ≡	Pulse: 	Seleccione el modo:
Limpieza vapor	Para limpieza ligera.	
Limpieza a vapor Plus	Para una limpieza a fondo.	
Descalcificación	Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.	
Aclarado	Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.	

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



Cómo ajustar: Steamify - Cocinar con una función de cocción al vapor



Cómo ajustar: Modo de cocción al vacío



Cómo ajustar: Cocción asistida



Cómo ajustar: Tiempo de cocción



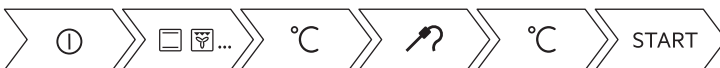
Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción





Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867371261-A-072022



AEG